



**BARROS**

PORTO

Code de Fiche: PPBAVG209FRV1  
Version: 1.0  
Date: 26-05-2014

## Barros Vintage Porto 2009

Vin de Porto | Portugal



### Vignoble

Le vignoble est disposé tout au long des pentes en terrasses horizontales et, plus récemment, il apparaît planté le long des lignes de plus grand décliné du terrain, nommées « Vignes Hautes ».

### Terroir

Schiste grauwacke anté-Ordovicien avec certaines inclusions d'une formation géologique de nature granitique enveloppante.

### Altitude

Jusqu'à 600 mètres.

### Encépagement

Cépages traditionnels du Douro avec prédominance de Touriga Nacional et de différents cépages des vignes avec environ 50 ans.



### Vinification

Cueillies à la main au point, les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon un processus qui est basé sur une soigneuse macération avec l'extraction de couleur, des tannins et d'arômes pelliculaires, complété par des remontages permanentes pendant la fermentation. Celle-là s'exécute dans des bassins en pierre à des températures contrôlées comprises entre 28-30°C, jusqu'à atteindre le Baumé désiré. A ce moment-là, on ajoute de l'eau-de-vie (vinage), faisant résulter un vin fortifié. D'une qualité exceptionnelle et provenant d'un seul millésime, il doit obligatoirement être mis en bouteille entre la deuxième et la troisième année après la récolte. C'est un vin qui se présente retint, complexe, corsé et avec un potentiel de vieillissement remarquable.



### Notes de Dégustation

Impénétrable couleur pourpre. Nez complexe et enivrant, marqué par les essences florales et les fruits riches, avec des notes de prunes et de cassis. Intense et rond en bouche, avec une remarquable amplitude et merveilleux équilibre. Les tanins, bien intégrés, se révèlent discret mais émergent pour donner au long, délicieux et fruitée finale, une délicate griffe.



### Recommandations

Le vin doit être stocké dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des variations de température demeurant la bouteille en position horizontale. Ce vin peut être gardé pour une période indéterminée, sans aucun préjudice à la qualité de ses propriétés et de son caractère. Une fois ouvert, il devra être décanté et consommé dans les 2 à 3 jours suivant. Le temps suggéré est simplement indicatif, n'impliquant pas la détérioration du vin, mais à peine une lente évolution qui pourra entraîner à la perte de ses caractéristiques sensorielles naturelles. L'explosion de fruits et la particularité du style justifient l'extraordinaire mariage avec des desserts riches au chocolat, comme les fondants au chocolat avec sauce groseille ou de la mousse au chocolat noir. Des fromages bleus ou à pâte dure, comme le « Serra da Estrela » sont également une magnifique combinaison. La qualité exceptionnelle, de ce vin, lui confère un caractère unique digne d'être apprécié tout simple ou en compagnie d'un agréable cigare. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.



### Données Analytiques

Alcool	20,0 %vol
pH	3,72
Acidité Totale	4,80 g/dm <sup>3</sup>
Sucres Réducteurs	118,60 g/dm <sup>3</sup>



### Oenologue

Carlos Alves

