



BARROS

PORTO

Barros 30 Ans d'Age

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.

Vinification

Cueillies à la main au point, les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon un processus qui est basé sur une légère 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. Vin de très haute qualité obtenu par le coupage de millésimes de différentes années, de façon à s'obtenir une complémentarité de caractéristiques organoleptiques typiques de ces tawny en particulier. Elevage dans des barriques pour des périodes variables, dont l'âge mentionnée sur l'étiquette correspond à la moyenne approximative d'âge des différents vins participant du lot et qui exprime le caractère du vin concernant les caractéristiques attribuées par le vieillissement en fût.

Notes de Dégustation

Avec une intense couleur dorée, il présente un exubérant bouquet où abondent les fruits secs avec des nuances à la vanille et d'épices. Dense et concentré au palais, ce Tawny 30 Ans d'Âge séduit par son élégance, étant également synonyme de grande profondeur aromatique et de puissants saveurs.

Recommendations

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 verticale. Étant un produit naturel, le Vin de Porto peut créer du dépôt avec le vieillissement. Après ouverture, le vin devra être bu, de préférence, dans les 4 - 6 mois qui suivent. 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. Légèrement rafraîchi, il est le choix idéal pour servir avec des entrées composées par des fromages forts et par des pâtés. La texture veloutée et l'expression particulière aromatique ressortent remarquablement avec des plats principaux faits avec des fruits secs. Irrésistible avec une soupière de fois gras avec des aubergines et des noix. Superbe option pour accompagner de nombreux desserts y compris les délicieux brownies au caramel, les pavés au chocolat et de pistache et les crostinis aux noix avec du fromage de chèvre. La richesse d'harmonies possibles est surprenante restant, le plaisir de la découverte de nouvelles saveurs, en charge du consommateur. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.

Données Analytiques

Alcool	20,0 %vol
pH	3,51
Acidité Totale	4,96 g/dm ³
Sucres Réducteurs	121,70 g/dm ³

 Oenologue Pedro Sá



Code de Fiche: PPBAY30YFRV2
Version: 2.0
Date: 08-10-2013

