

# BARROS



Code de Fiche: PPBACO196FRV2

Version: 2.0

Date: 10-03-2010

## Barros Colheita 1996

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 « Vignes Hautes ».

### Terroir

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

### Altitude

Jusqu'à 600 mètres.

### Encépagement

25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca



### Vinification

Le procédé de fabrication inclut l'arrêt de la fermentation du moût par l'addition de l'eau-de-vie (vinage ou alcoolisation), le coupage des vins et le vieillissement. La fermentation a lieu dans des bassins en pierre avec macération pelliculaire et remontages à la température de 29°C jusqu'à atteindre le Bé désiré, en ajoutant de l'eau-de-vie à ce moment-là. Vin de très haute qualité provenant d'un seul millésime. Elevage dans des barriques pour des périodes variables, jamais inférieur à 7 ans, étant a posteriori mis en bouteille selon les demandes du marché.



### Notes de Dégustation

Brillante couleur tawny avec des légers reflets rouges. Le nez révèle un complexe bouquet d'arômes fins et évolués sur un fond de fruits secs. En bouche, il se présente délicat avec une équilibrée acidité, une merveilleuse douceur et une excellente persistance.



### 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 verticale. Étant un produit naturel, le Vin de Porto peut créer du dépôt avec le vieillissement. Afin de garantir la plénitude de sa fraîcheur et de sa qualité, le vin devra être bu, de préférence, avec le minimum de temps possible de garde. Idéal pour accompagner des gâteaux aux noix et aux amandes. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.



### Données Analytiques

Alcool	20 %vol
pH	3,42
Acidité Totale	4,81 g/dm <sup>3</sup>
Sucres Réducteurs	102,90 g/dm <sup>3</sup>



### Oenologue

Pedro Sá

