

# BARROS



Code de Fiche: PPBACO200FRV2

Version: 2.0

Date: 10-03-2010

## Barros Colheita 2000

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

Vibrante couleur marron avec des reflets orangés. Nez élégant, révélant un complexe bouquet dominé par des notes de fruits secs et par des remarquables touches d'épices. Au palais, il se montre délicat, doux et velouté. C'est un « Colheita » d'une magnifique année vitivinicole, d'une grande personnalité et d'une irrépréhensible structure. Finale longue, douce et engageante.



### 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 conventuels, des glaces et des chocolats. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.



### Données Analytiques

Alcool 20 %vol

pH 3,55

Acidité Totale 4,21 g/dm<sup>3</sup>

Sucres Réducteurs 93,10 g/dm<sup>3</sup>



### Oenologue

Pedro Sá

