



BARROS

PORTO

Code de Fiche: PPBACO203FRV1
Version: 1.0
Date: 26-05-2014

Barros Colheita Porto 2003

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 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. De très haute qualité, il résulte d'un seul millésime. Elevage dans des barriques pour des périodes variables, jamais inférieur à 7 ans, pouvant de suite être mis en bouteille, selon les demandes du marché.



Notes de Dégustation

Vive couleur rouge vif avec une auréole ambre. Au nez, ressortent les arômes de fruits secs, avec des suggestions de noix, figes et amandes. Les notes d'épices renforcent ce vin d'une superbe distinction. En bouche il est velouté, doux et avec une onctuosité qui délice. Finale longue et persistante.



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. Légèrement rafraîchi, il exprime toute sa finesse et son élégance lors de sa combinaison avec des desserts au caramel avec de la gelée de pommes et de gingembre, avec une tarte tatin, une crème brûlée et des fromages de moyenne intensité. Malgré son âge, la fraîcheur persiste. Fabuleux mariage avec un rafraîchissant parfait mandarine. 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	3,52
Acidité Totale	4,30 g/dm ³
Sucres Réducteurs	112,20 g/dm ³



Oenologue

Carlos Alves

