

# BARROS



Code de Fiche: PPBART000FRV1

Version: 1.0

Date: 04-02-2010

## Barros Reserve

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% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca, 25% Tinto Cão, 30% Touriga Franca



### 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 cuves en inox avec macération pelliculaire et remontages à la température de 28-30°C jusqu'à atteindre le Bé désiré, en ajoutant de l'eau-de-vie à ce moment-là. Vin de très haute qualité obtenu par le coupage de vins de degré de maturation variable avec un élevage minimum obligatoire de sept ans en barriques.



### Notes de Dégustation

Brillante couleur brune-tawny. Bouquet d'arômes aux fruits secs harmonieusement combinés avec des notes de bois. En bouche, il est velouté et soyeux avec une superbe profondeur. Finale savoureuse et extrêmement 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 qualité, il pourra rester en bouteille jusqu'à 3 ans et, après son ouverture, il devra être consommé dans une période d'un an. Idéal pour accompagner des gâteaux et des fruits. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.



### Données Analytiques

Alcool	20 %vol
pH	3,58
Acidité Totale	4,12 g/dm <sup>3</sup>
Sucres Réducteurs	96,60 g/dm <sup>3</sup>



### Oenologue

Pedro Sá

