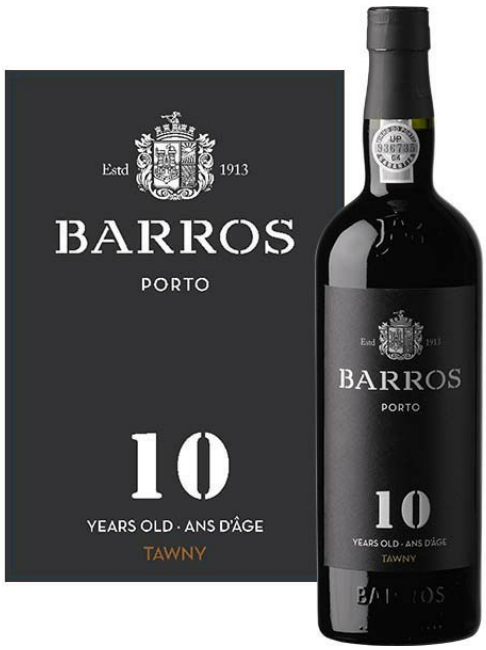
Porto Barros Tawny 10 Years Old



Barros est connu pour sa possession de stocks de porto en fûts, ils en possèdent une collection incroyable remontant au millésime 1900. Il des lors, ils maîtriser la production de 10, 20 ans. Ce "10 ans" est le résultat d'un assemblage de vins ayant vieilli durant une moyenne de dix ans en fûts. Il est composé par exemple de 50% de 9 ans et 50% de 11 ans. L'assemblage doit être présenté et accepté par une commission de dégustation qui donne l'autorisation pour le vendre sous le label 10 ans.

Origine: Vignobles du Douro supérieur, sur des terrasses schisteuses. Climat chaud et sec, idéal pour les raisins à forte concentration.

Encépagement: touriga francesa, touriga nacional , tinta barroca, tinta roriz , tinta amarela , tinto cão

Vinification: Fermentation courte avec mutage, élevage en fûts de chêne pendant 10 ans pour développer des arômes complexes et une texture veloutée.

Dégustation: De cette robe brune-tawny, ressortent des arômes de fruits secs, quelques délicates notes de vanille et de chocolat. Belle texture moelleuse où des nuances subtiles de bois sont équilibrées par une fraîche acidité et par quesles tanins.

Potentiel de garde: Ne pas vieillir, jusque 2-4 mois qui suivent son o

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec un fromage affiné, un dessert au chocolat noir ou une tarte aux figues.

- Gateau amandes frangipane
- Poire au vin
- Moelleux au chocolat
- Gâteau au chocolat et orange
- ...