Porto Barros Tawny 20 Years Old



Ce porto a séjourné 20 ans, en moyenne, dans des fûts situés dans les caves de Barros à Vila Nova de Gaia, en face de la ville de Porto. Barros est l'une des rares maisons d'origine portugaise avec la particularité de posséder un énorme stock de portos dans des vieux millésimes. Ce sont ces cueillettes ou "colheitas", qui sont assemblées pour former ce "20 ans".

Origine: Issu des terrasses schisteuses du Douro supérieur, où les vignes s'accrochent aux pentes abruptes. Le climat chaud et sec favorise une concentration exceptionnelle des baies.

Encépagement: 30% tinta roriz, 30% tinta barroca, 20% tinto cão, 20% touriga franca

Vinification: Fermentation courte avec mutage, suivie d'un élevage oxydatif en fûts de chêne pendant deux décennies. Ce vieillissement lent développe des arômes complexes et une texture veloutée.

Dégustation: Délicate couleur orange avec auréole verdâtre. Son bouquet est une combinaison complexe et riche entre les fruits secs, les épices et les subtiles nuances de bois. Elégant, bien-structuré et volumineux avec une longue et agréable fin de bouche.

Potentiel de garde: Ne pas vieillir, jusque 4-6 mois qui suivent son o

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Sublime avec un fromage à pâte persillée, une tarte aux noix, ou un dessert au chocolat noir intense. Il accompagne aussi très bien les fruits secs ou une crème brûlée.