Porto Barros Late Bottled Vintage



Ce qu'il faut savoir sur ce « LBV » est que la variété des raisins est choisie en fonction du produit fini à obtenir. Ici il y a plus de raisins de touriga national et franca issu des terrasses le long du douro à 600M d'altitude. Les raisins sont égrappés, vinifiés jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que 100 g de sucres restants et est ensuite additionné d'alcool pour bloquer la fermentation. Le jeune porto passe ensuite en fûts durant minimum 4 et maximum 6 ans pour se qualifier en « late bottle vintage » ou LBV. Il se garde des années en cave et doit-être bu dans les 2 à 4 mois après ouverture.

Origine: Les raisins proviennent des pentes escarpées du Douro, où les sols schisteux et le climat continental chaud permettent une maturation optimale des cépages rouges.

Encépagement: 35% touriga nacional , touriga francesa , tinta barroca, tinta roriz , tinta amarela & tinto cão

Vinification: Fermentation courte avec arrêt par ajout d'alcool vinique. Vieillissement en fût pendant 4 à 6 ans avant mise en bouteille, sans filtration, pour conserver la richesse du fruit.

Dégustation: Profonde couleur rubis. Arômes intenses de de fruits noirs qui fait ressortir les notes de prune noire. En bouche il est doux et enveloppant aux saveurs intenses de fruits mûrs. Un LBV généreux avec des tanins bien présents et une élégante douceur.

Potentiel de garde: bon jusque 2-4 mois qui suivent son ouverture

Température de service: 12-14 °C

Association mets: On peut l'apprécier, à table, avec une viande, filet mignon, canard, fromages pas trop intenses. Ou encore un dessert au chocolat et cerises (Forêt Noire) ou comme sur place avec un cheese-cake menthe-chocolat.

- Les bleus (Roquefort, Fourme d'Ambert)
- Poire au chocolat ("belle hélène")
- Gâteau au chocolat et cerises
- ...