Porto Barros Tawny



Deze wijn is, samen met de 10 Year Old, echt de specialiteit van Barros, een van de weinige huizen met Portugese oorsprong. Tawny is de best verkochte port ter wereld. Hij wordt tussen de 3 en 5 jaar gerijpt in vaten (pipa's) om hem de tawny kleur en smaak te geven die zijn naam en stijl bepalen.

Oorsprong: Afkomstig uit de Douro, bergachtig gebied in het noorden van Portugal, met leisteenbodems en een warm, droog klimaat.

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

Vinificatie: Korte fermentatie met toevoeging van alcohol, gevolgd door rijping in eiken vaten gedurende meerdere jaren voor oxidatieve aroma’s.

Degustatie: Mahoniekleurig met een rode halo, heeft hij heerlijke aroma's van vijgen en gedroogde pruimen, versterkt door een aantrekkelijk hout- en specerijenkarakter. Fris en fluweelzacht in de mond, vult hij de mond en is hij zeer verleidelijk.

Bewaarpotentieel: Hij staat klaar en blijft goed tot 4-6 maanden.

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij blauwe kaas, notentaart of chocoladefondant.

- Frangipannetaart, cake met amandelen
- Peer in wijn
- Chocolademousse
- ...