Porto Barros Tawny 20 Years Old



Deze port heeft gemiddeld 20 jaar in vaten doorgebracht in de kelders van Barros in Vila Nova de Gaia, tegenover de stad Porto. Barros is een van de weinige huizen van Portugese afkomst die een enorme voorraad oude jaargangen port heeft. Het zijn deze oogsten, of 'colheitas', die worden gemengd om deze '20 jaar oude' te maken.

Oorsprong: Afkomstig van de leisteenterrassen van de boven-Douro, waar wijnstokken groeien op steile hellingen. Het warme en droge klimaat zorgt voor uitzonderlijke concentratie van de druiven.

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

Vinificatie: Korte fermentatie met toevoeging van alcohol, gevolgd door oxidatieve rijping in eiken vaten gedurende twintig jaar. Deze langzame rijping ontwikkelt complexe aroma's en een fluweelzachte textuur.

Degustatie: Delicate oranje kleur met groenachtige halo. Het bouquet is een complexe, rijke combinatie van gedroogd fruit, specerijen en subtiele houtnuances. Elegant, goed gestructureerd en vol, met een lange, aangename afdronk.

Bewaarpotentieel: Niet verouderen, tot 4-6 maanden na zijn opening

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij blauwschimmelkaas, notentaart of een dessert met intense pure chocolade. Ook uitstekend bij gedroogd fruit of crème brûlée.