Porto Barros Colheita



Een Colheita port heeft minstens 7 jaar doorgebracht in "pipas", de naam voor Portugese vaten. Je zou kunnen zeggen dat Colheitas de specialiteit van Barros zijn. Barros heeft de grootste voorraad oude jaargangen in Porto. Ze bottelen vandaag de dag nog steeds vooroorlogse jaargangen. Op de achterkant van elke fles staat het botteljaar, het verschil tussen colheita en botteljaar geeft het aantal jaren dat de wijn in vaten is bewaard.

Oorsprong: Afkomstig uit de Douro-vallei, met terrasvormige leisteenbodems. Het warme, droge klimaat bevordert suiker- en tanninconcentratie, essentieel voor topportwijnen.

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

Vinificatie: Traditionele vinificatie met stopzetting van fermentatie door toevoeging van wijnalcohol. Rijping in eiken vaten gedurende 8 tot 10 jaar voor een trage, complexe evolutie.

Degustatie: De kleur varieert van mahonie tot kaki, volgens de leeftijd. De aroma's variëren ook, maar gedroogd fruit (walnoten, vijgen, enz.) zijn vaak aanwezig. Eenmaal aangeschaft is hij klaar om te drinken. Een open fles bijft 3 a 6 maanden goed.

Bewaarpotentieel: ne pas vieillir, maximum 1 mois après ouverture

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij blauwe kaas, notendesserts of vijgentaart. Ook perfect voor een solo degustatiemoment.

- Peer in wijn
- Moelleux van chocolade
- Chocoladetaart met kersen
- ...