Porto Barros Late Bottled Vintage



Wat je moet weten over deze "LBV" is dat de druivensoort wordt gekozen op basis van het eindproduct dat moet worden verkregen. Hier zijn er meer Touriga National en Touriga Franca druiven van de terrassen langs de Douro op een hoogte van 600 meter. De druiven worden ontsteeld, gevinifieerd tot er nog maar 100 gram suiker over is en dan wordt er alcohol toegevoegd om de gisting te stoppen. De jonge port brengt vervolgens minimaal 4 en maximaal 6 jaar door in vaten om de kwalificatie "late bottle vintage" of LBV te krijgen. Hij kan jarenlang worden bewaard maar moet binnen 2 tot 4 maanden na opening worden gedronken.

Oorsprong: Druiven afkomstig van steile hellingen in de Douro, met leisteenbodems en een warm continentaal klimaat voor optimale rijping van rode druiven.

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

Vinificatie: Korte fermentatie met stopzetting door toevoeging van wijnalcohol. Rijping op vat gedurende 4 tot 6 jaar, ongefilterd gebotteld om fruitrijkdom te behouden.

Degustatie: Diepe robijnrode kleur. Intense aroma's van zwart fruit met toetsen van zwarte pruim. Zacht en omhullend in de mond, met intense rijpe fruitsmaken. Een gulle LBV met goede tannines en een elegante zachtheid.

Bewaarpotentieel: Goed tot 2-4 maanden na zijn opening

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Je kunt ervan genieten aan tafel met vlees, filet mignon, eend, of kazen die niet te intens zijn. Of met een dessert van chocolade en kersen of, zoals ter plaatse, met een mint-chocolade cheesecake.

- Blauwe kazen (Roquefort, Ambert)
- Peer met chocolade ("belle hélène")
- Chocoladetaart met kersen
- ...