Porto Barros Tawny



Ce vin, avec le 10 ans, est vraiment la spécialité de la maison Barros, Barros est une des seules maisons aux orrigines portugaises. Le Tawny est le type de porto le plus vendu dans le monde. Elevé entre 3 et 5 ans dans des fûts (les "pipas") pour donner le goût et la couleur fauve "Tawny" qui défini le nom et le style.

Origine: Issu du Douro, région montagneuse du nord du Portugal, avec des sols schisteux et un climat chaud et sec.

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

Vinification: Fermentation courte avec mutage, puis élevage en fûts de chêne pendant plusieurs années pour développer les arômes oxydatifs.

Dégustation: De couleur acajou, auréolé de rouge, il présente des arômes délicieux de figues et de prunes sèches, rehaussés par un attractif caractère de bois et d'épices. Frais et velouté au palais,il rempli la bouche et est très séducteur.

Potentiel de garde: prêt et bon jusque 4-6 mois après ouverture.

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec un fromage bleu, une tarte aux noix ou un fondant au chocolat.

- Gateau amandes frangipane
- Poire au vin
- Mousse au chocolat
- ...