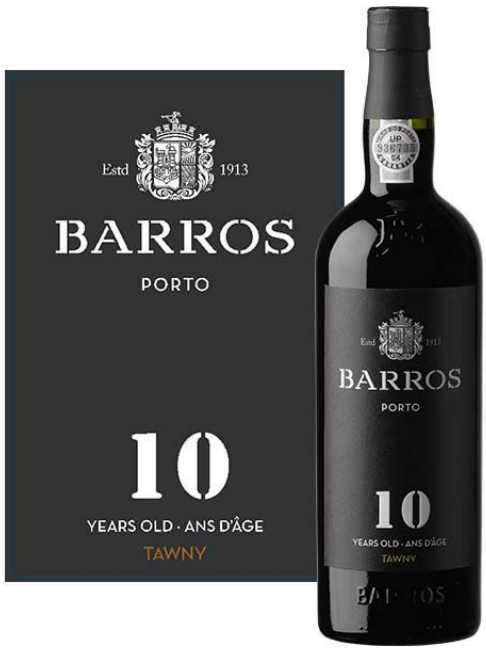
Porto Barros Tawny 10 Years Old



Barros staat bekend om zijn voorraad portwijn in vaten, met een ongelooflijke collectie die teruggaat tot het oogstjaar 1900. Sindsdien hebben ze de productie van 10 en 20 jaar oude wijnen onder de knie gekregen. Deze '10 jaar oude' is het resultaat van het mengen van wijnen die gemiddeld tien jaar in vaten hebben gerijpt. Hij bestaat bijvoorbeeld voor 50% uit 9 jaar oude wijnen en voor 50% uit 11 jaar oude wijnen. De blend moet worden voorgelegd aan en goedgekeurd door een proefpanel, dat toestemming geeft om hem te verkopen onder het 10-jaar oude label.

Oorsprong: Wijngaarden in de boven-Douro, op leisteenterrassen. Warm en droog klimaat, ideaal voor geconcentreerde druiven.

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

Vinificatie: Korte fermentatie met toevoeging van alcohol, rijping in eiken vaten gedurende 10 jaar voor complexe aroma’s en fluweelzachte textuur

Degustatie: De bruin-tawny kleur brengt aroma's van gedroogd fruit naar boven, met delicate toetsen van vanille en chocolade. Een heerlijk zachte textuur, met subtiele hints van hout die in evenwicht worden gehouden door frisse zuren en fijne tannines.

Bewaarpotentieel: Niet verouderen, tot 2-4 maanden na zijn opening

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gerijpte kaas, dessert met pure chocolade of vijgentaart.

- Frangipannetaart, cake met amandelen
- Peer in wijn
- Moelleux van chocolade
- Chocoladetaart met appelsien
- ...