

## Porto Barros 10 Years Old Port

<b>Wijnhuis</b>	Kopke Group Fine Wines
<b>Merk</b>	Barros
<b>Land</b>	Portugal
<b>Regio</b>	Douro
<b>Subregio</b>	Porto
<b>Wijntype</b>	Port
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	20
<b>Serveertemperatuur</b>	12-14 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Druivenras</b>	Tinta Barocca, Tinta Róriz, Touriga Franca, Touriga Nacional



**Korte Omschrijving** Mooi robijnrood van kleur. In de geur koffie en tabak. De smaak is licht gerijpt, met rood fruit, rozijnen, walnoten en amandelen. Een mooie combinatie van fijne zuren, subtiel zoet en rijp fruit.

**Vinificatie** Versterkte wijn, gerijpt op klassieke, grote houten foeders.

**Omschrijving** Het porthuis Barros heeft in de loop van zijn bestaan een grote reputatie opgebouwd met bijzondere Colheita's. Maar ook de andere ports die door Barros worden gemaakt, zijn van een hoog niveau. De overname van de Quinta de São Luiz zorgt voor een fraaie kwaliteit druiven, basis voor een aantal bijzondere ports. Deze fraaie 10 years old tawny laat dat perfect zien. Hij wordt gemaakt als een klassieke port, waarna een blend wordt gemaakt van verschillende gerijpte ports met een gemiddelde leeftijd van 10 jaar. Dat zorgt voor een prachtig gerijpt karakter, waarbij ook het fruit behouden blijft.

**Over De Producent** Porto Barros is een van de traditionele Portugese porthuizen. Het werd opgericht in 1913 door Manuel de Almeida. Het bedrijf was in de jaren er na bijzonder succesvol, en wist zelfs in de periode van de twee wereldoorlogen te groeien en te floreren. Dit was vooral te danken aan de zwager van Manuel de Almeida, zijn (voor)naamgenoot Manuel de Barros. Deze werd partner in het bedrijf, waarna het ook mede zijn naam kreeg: Barros Almeida & Cia. Hij was ook degende die de fraaie Quinta do Enxodreiro kocht, en deze omdoopte tot 'Quinta Doña Matilde', naar zijn vrouw Matilde. Dit bijzondere familiebedrijf ontwikkelde zich tot een specialist in gerijpte ports, waarbij het zich vooral onderscheidde met bijzondere Colheita's, tawny ports met een jaartal. Net als andere porthuizen startte Barros de afgelopendecennia met de productie van kwalitatief hoogstaande droge rode en witte wijnen met de DOC Douro. De worden gemaakt op basis van typische Douro-druiven, zoals touriga nacional, tinta barocca (voor rood), arinto en gouveio (voor wit). Deze wijnen zijn rijk en complex van karakter. In 2006 verkocht de familie het huis Barros aan Sogevinus, eigenaar van bekende portmerken als Kopke, Burmesteren Calem. De familie behield Quinta Doña Matilde. De druiven voor Barros Port komen nu voornamelijk van de wijngaarden van de prachtige Quinta de São Luiz, in het beste deel van de portstreek, vlakbij het stadje Pinhão. Door de investeringen van het nieuwe moederbedrijf is Barros uitgegroeid tot een gerenommeerd huis, voor zowel Douro als Port.

**Wijn En Spijs** Heel goed te schenken bij desserts met (pure) chocolade en/of rood fruit. Daarnaast ook op zijn plek bij gerijpte harde kazen. Natuurlijk ook heerlijk op zichzelf.