

Porto Barros LBV Port

Wijnhuis Kopke Group Fine Wines

Merk Barros

Land Portugal

Regio Douro

Subregio Porto

Wijntype Port

Kleur Rood

Alcohol % 20

Serveertemperatuur 12-14 graden

Afsluiting Kurk

Keurmerken Vegan

Druivenras Touriga Franca, Touriga Nacional

Korte Omschrijving Dieprood van kleur. Lekker aromatisch met wat kruidigheid en kersen. Heerlijk stevig, bramen, verder ook wat kruidigheid en lengte. Mooi complex en goed in balans met in de finale heerlijk bosfruit, sap en aangename zuren.

Vinificatie Gisting op roestvrij staal, vervolgens rijping op houten vaten.

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, die we terugzien in de bijzondere ports van dit huis. De L.B.V., de Late Bottled Vintage, is een van deze bijzondere ports. Het is een wat gewonere, meer betaalbare versie van de beroemde Vintage Port, gemaakt om direct te drinken. Afhankelijk van de jaargang wordt hij gebotteld vier tot zes jaar na de oogst. Hij wordt deels gemaakt op basis van druiven van wijngaarden van meer dan 50 jaar oud, zodat hij een mooie concentratie en diepgang krijgt.

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 afgelopen decennia 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 Lekker bij desserts met chocolade en rood fruit. Denk ook aan taart of gebak met pruimen, vijgen en bosfruit.

