

Barros Colheita Port 2007

Wijnhuis	Sogrape Vinhos
Merk	Barros
Land	Portugal
Regio	Lisboa
Subregio	Porto
Wijntype	Port
Kleur	Rood
Alcohol %	20
Serveertemperatuur	15-17 graden
Afsluiting	Kurk



Druivenras Tinta Barocca, Tinta Róriz, Tinto Cão, Touriga Franca

Korte Omschrijving Mooi roodbruin van kleur, oogt nog heel jong. In de geur wat karamel en sinaasappelschilletjes. In de smaak lekker stevig, mandarijn, karamel en honing. Heel krachtig en diep, mooi gerijpt met aantrekkelijke zuren, finesse en een heerlijk lange afdronk.

Vinificatie Lange rijping op houten foeders.

Omschrijving Het porthuis Barros heeft in de loop van zijn bestaan een grote reputatie opgebouwd met zijn bijzondere Colheita's. Colheita is een tawny port uit één enkele jaargang, waarbij het jaar op de fles wordt vermeld. De regel is dat een Colheita minimaal zeven jaar op vat moet hebben gerijpt. Daarboven is er geen limiet. Het mag dus ook tien, vijftien, maar netzogoed ook vijftig jaar zijn. Wel is het zo dat de wijn nadat hij gebotteld is, niet meer al te lang bewaard moet worden. Daarom is het ook verplicht het jaartal van botteling op de fles te vermelden. Colheita's, en zeker die van Barros, behoren tot de mooiste ports die er worden gemaakt, zeker als je houdt van tawny, de vatgerijpte versie. Voor zowel Colheita als Vintage Port was 1966 een zeer goed jaar, met wijnen die perfect rijpen. Deze bijzondere Colheita toont dat in volle glorie.

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, Burmester en Calem. De familie behield Quinta Doña Matilde. De druiven voor Barros Port komen nu voornamelijk van de wijngaarden van de prachtige Quinta de São Luíz, 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 Zowel bij zoete als bij hartige gerechten in te zetten. Denk aan gerijpte harde kazen met daarbij walnoten en fruit, maar even goed te schenken bij desserts met bittere chocolade. Ook gewoon heerlijk op zichzelf.