

Porto Barros White Port

Wijnhuis Kopke Group Fine Wines

Merk Barros

Land Portugal

Regio Douro

Subregio Porto

Wijntype Port

Kleur Wit

Alcohol % 19,5

Serveertemperatuur 9-11 graden

Afsluiting Kurk

Druivenras Diverse druivenrassen

Korte Omschrijving Mooi citroengeel. Op het fruit gemaakt. Slechts een deel van de wijn rijpt op hout. Aromatisch, levendig en met aantrekkelijke zuren. Wat citrus, abrikoos, gele appel. Daarnaast ook honing en wat notigheid. Lange finale.

Vinificatie Deels op roestvrij staal en deels op 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, ook voor de basisports van het huis. Deze witte port is een heerlijke aperitiefport, gemaakt in een fruitige stijl. Hij wordt gemaakt op basis van de lokale druiven viosinho, malvasia fina, verdelho en rabigato, een kwart elk. Net als bij rode port wordt de gisting gestopt met alcohol op het moment dat er nog voldoende suiker aanwezig is voor het maken van een mooi zoet glas witte port. Hij rijpt vervolgens minimaal drie jaar op een combinatie van roestvrijstalen cuves en grote houten vaten, om het fruit te behouden.

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, vlak bij 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 Heerlijke aperitiefwijn, eet er wat tapas bij. Olijven met ansjovis, gezoute amandelen, wat gedroogd fruit of droge worst en gerijpte harde kazen. Ook als longdrink heel aantrekkelijk met 2/3 tonic en wat limoen (Portonic).

