

# Porto Barros 10 Años

**Capacidad:** 0,750 L.

**Variedad de Uvas:** Sólo de la más alta calidad de la región del Douro.

**Denominación de Origen:** Douro.

## 10 años en madera

**Vinificación:** Este Porto proviene de los mejores vinos de cada cosecha. Se escogen los mejores que añejan bien para someterlos después a una larga crianza en cubas de madera de 600 litros. Todos los años estos vinos son evaluados a través de un análisis químico y todo tipo de examen de cata. Posteriormente, el lote es constituido, de tal forma que perdure el "estilo Barros" en sus características, pero siempre en busca de superar aún más su calidad.

**Notas de Cata:** De un bello color ámbar. Con aromas intensos de flores. Con buen cuerpo, suave, aterciopelado y con buen equilibrio; final armonioso y prolongado.

**Temperatura de Servicio:** Servir entre 16° C y 18° C.

**Grado Alcohólico:** 20° G.L.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo o sobremesa, con melón, quesos, almendras y tortas de chocolate. Con gastronomía más atrevida, ensalada de moluscos en salsa a base de tomates, cordero empanizado con timbal de zanahoria, espinaca y hongos, faisán relleno con foie gras y hongos secos. Excelente con sabayón con fresas.

Estd 1913



# BARROS

PORTO



Estd 1913



# BARROS

PORTO

# 10

YEARS OLD - ANS D'ÂGE  
TAWNY

BARROS