

Estd  1913

BARROS

PORTO



Porto Barros 20 Años

Capacidad: 0,750 L.

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

Denominación de Origen: Douro.

20 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 topacio. Intenso aroma donde sus años marcan la presencia de resina, aroma de pino y cedro, con fuerte notas de frutas bien maduras, compota y miel. La armonía y el buen equilibrio marcan el gusto. Siendo de buen cuerpo y suave, posee un final armonioso y prolongado.

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

Grado Alcohólico: 20° G.L.

Gastronomía: Como aperitivo o sobremesa, con melón, sorbete de melón con palitos de almendras, quesos, almendras y crema catalana, tortas de chocolate. Con gastronomía más atrevida, puede servir con entradas fritas como camarones rebozados con salsa a base de tomate, codornices con vegetales, langostinos con vegetales, cordero.