Barros porto 10y wood aged tawny Porto 20%0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN	5601194102775
Kód produktu	PO002241

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Tinta Amarela 25%, Tinta Roriz 25%, Touriga Franca 25% a Touriga Nacional 25% vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Hnědo oranžová barva. Sytá vůně charakterizovaná sušeným ovocem a doplněná jemnými tóny vanilky a čokolády. Poddajná a hedvábná textura s jemnou nuancí dřeva je vyvážena svěží kyselinkou a třísloviny a vrcholí dlouhým a elegantním závěrem.
Ideální volba k předkrmům z vyzrálých sýrů a paštik. Skvěle doplňuje i hlavní chody a sušené ovoce. Dokonale se hodí k terině z kachních jater, ořechů a lilků, karamelovým brownies nebo oříškovým tyčinkám s kozím sýrem.

Průměrné stáří révy: 20-60 let
Složení půdy: břidlicová arkóza obohacená o žulové částice
Průměrný výnos: 55 hl/ha
Sklizeň: ručně

Fermentace: v nerezových kádích při kontrolované teplotě 28-30oC až do dosažení požadovaného množství alkoholu, fortifikace přidáním brandy.

Zrání: v dubových sudech v průměru minimálně 10 let (obsahuje víno z různých sklizní).

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Barros porto 10y wood aged tawny Porto 20%0.75l

Popis

Porto Barros je respektovaný a tradiční producent portského vína, jehož historie sahá do roku 1913, kdy bylo vinařství založeno ve Vila Nova de Gaia. Značka je dnes součástí uznávané skupiny Sogevinus a je proslulá zejména svými ročníkovými portskými víny typu Colheita a dlouho zrajícími víny Tawny. Klíčové historické milníky: Založení (1913): Společnost založil Manuel de Almeida pod původním názvem „Almeida em Comandita“ se sídlem ve městě Vila Nova de Gaia, které bylo historickým centrem obchodu s portským vínem. [Změna názvu (1920): Firma byla přejmenována na Barros, Almeida & Ca. a pod vedením rodiny Barrosů zažila masivní rozkvět. Éra expanze: V průběhu 20. století se Barros stal jedním z největších hráčů na trhu (ovládal přibližně 6 % celkového exportu portského vína). Skupina postupně pohltila další slavné značky a domy, jako byly Kopke (v roce 1952), Hutcheson, Feuerheerd či Burmester. Moderní historie (2006): V červnu 2006 došlo k zásadnímu obratu, kdy celou skupinu Barros Almeida převzala renomovaná španělská skupina Sogevinus Fine Wines. Sogevinus tak sjednotil historické značky (Kopke, Burmester, Cálem, Barros) pod jedno křídlo a spravuje je dodnes. Barros patří mezi tradiční portugalské domy portského vína s historií sahající do roku 1913. Vína této značky vznikají v srdci oblasti Douro a jsou výsledkem spojení jedinečného terroiru s umem mezinárodně oceňovaného týmu vinařů. Casa Barros představuje to nejlepší z Portugalska – respekt k tradici, dlouholeté zkušenosti a zároveň otevřenost inovacím. Značka Barros je symbolem portugalského talentu, trpělivosti a schopnosti tvořit vína, která obstojí v čase. Od klasických portských vín až po modernější styly nese Barros odkaz poctivého vinařského řemesla a potvrzuje, že skutečná kvalita potřebuje čas – a právě proto přetrvává. Společnost Barros Port, která v roce 2013 oslavila sté výročí své existence, patří bezpochyby k nejprestižnějším výrobcům a obchodníkům s portským vínem. Významná část jejího úspěchu pramení z portských vín typu Colheita – jde o vyzrálá vína stylu Tawny z jediného ročníku, která v sudech zrají minimálně sedm let. Díky svým odborným znalostem v oblasti vín Colheita se společnost etablovala jako špičkový producent tohoto stylu. Vína Colheita nechává Barros zrát v sudech až do okamžiku, kdy jsou na základě konkrétní objednávky ručně stáčena do lahví. Ztráta vína v důsledku odpařování (známá jako „andělský podíl“) je v tomto případě mnohem vyšší než při zrání v lahvi. Je to však daň, kterou jsou ochotni zaplatit, neboť jim pomáhá dosahovat u vín Colheita bezkonkurenční kvality. V červnu 2006 se společnost Barros stala součástí skupiny Sogevinus Group, která dále rozvíjí tuto značku na mezinárodních trzích.

Hlavní parametry

Značka	Barros
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	20,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente