

BARROS LBV 2011

PORTUGAL, DOURO

Frugtrig, silkeblød og kompleks

Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Om Producenten

Barros blev grundlagt i begyndelsen af 1900-tallet og er utvivlsomt ét af Portugals mest prestigefyldte portvinsproducerende firmaer. I den dengang lille by Vila Nova de Gaia på sydbredden af Douro floden i det nordlige Portugal grundlagde Manoel de Almeida i 1913 firmaet "Almeida em Comandita". Vila Nova de Gaia er i dag domineret af portvinshuse og i de charmerende, snævre gader foregår aldringen og blandingen af portvin til hele verden. Her støder man på nogle af de mest berømte navne indenfor portvinsfremstilling.

Manoel de Almeida havde fra etableringen i 1913 hovedfokus på produktion og salg af portvin, og siden grundlæggelsen for mere end 100 år siden har firmaets succes været stødt stigende, og kvaliteten af Barros vine er gennem årene blevet manifesteret gennem adskillige udmærkelser. Barros anses for at være specialister i den vanskelige fadlagrede stil, bedre kendt som Colheita og Tawny, og Barros portvine er højt skattet af portvinselskere i hele verden.

I juni 2006 blev Barros en del af Sogevinus gruppen.

