



Estd  1913

BARROS

PORTO

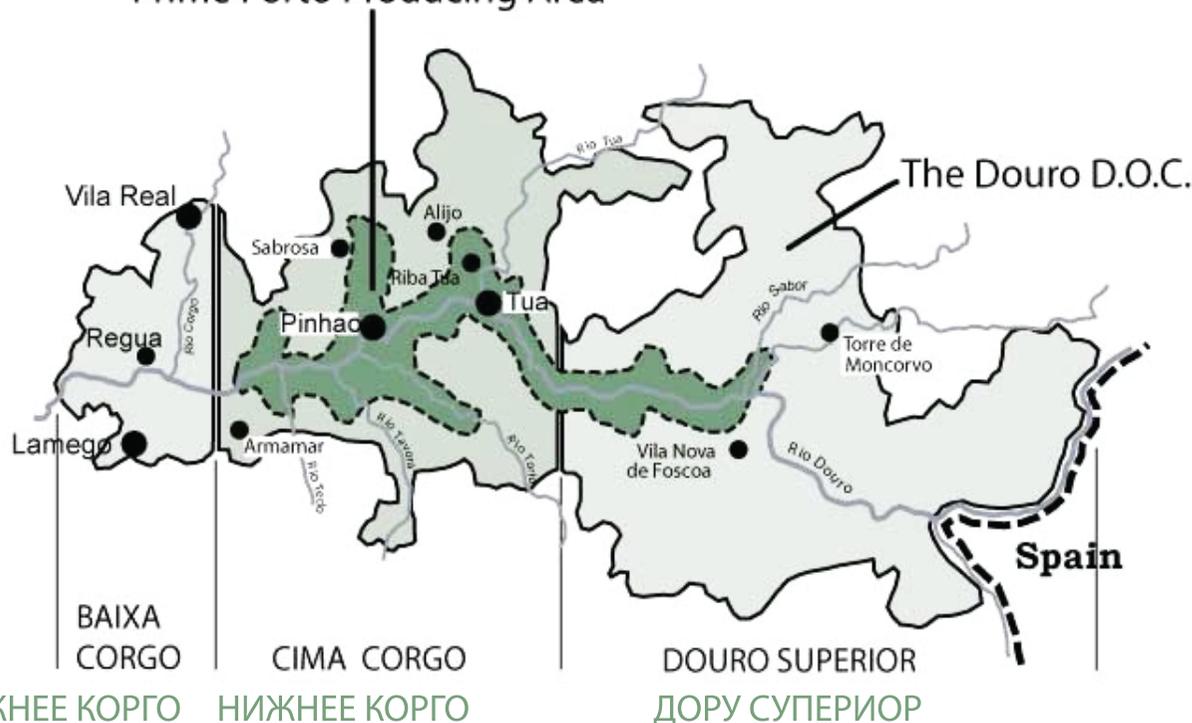
ПОРТВЕЙН

Портвейн – натуральное сладкое крепленое вино, которое производится только из сортов винограда, происходящих из региона с контролируемым наименованием Дору, находящемся на севере Португалии на расстоянии примерно ста километров к востоку от Порто.

Своей оригинальностью портвейны обязаны особенностями процесса производства, а также уникальному терруару долины реки Дору.

Douro Valley Subregions

Prime Porto Producing Area



Площадь региона Дору - около 250.000 га, но на п о с а д к и приходится только 41.000 га

Регион делится на 3 основные области:

НИЖНЕЕ КОРГО

Общая площадь: 45.000 га (18%)

площадь виноградников: 13.799 га (34%)

Винопроизводство :1,01 га

ВЕРХНЕЕ КОРГО

Общая площадь: 95.000 га (38%)

площадь виноградников: 18.316 га (45%)

Винопроизводство: 1,2 га

ДОРУ СУПЕРИОР

Общая площадь: 110.000 га

площадь виноградников: 8.627 га (21%)

Винопроизводство: 1,3 га



ДОРОУ - РЕГИОН С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ

На 250 тысячах гектаров, хотя и распределенных в трех различных субрегионах, достигается общее для всех и выдающееся единство и неповторимость. Помимо известных во всем мире портвейнов здесь производятся тихие вина и вина frizzante. Винодельческий регион Порту отметил в 2006 году 250 годовщину своего существования, что, по всей видимости, подтверждает, что это самый старый апелласьон в мире. Границы его были определены Маркизом Помбал еще в 1675 году, и это определение границ было первым из подтвержденных на законодательном уровне.



ДЕВЯТЬ МЕСЯЦЕВ ЗИМЫ И ТРИ МЕСЯЦА АДА

Что же касается климата, то необходимо отметить значительное влияние, оказываемое горными образованиями Серраш ду Марон (Serras do Marão) и Монтемуру (Montemuro), которые выступают в качестве барьера на пути проникновения влажных ветров с запада. Таким образом, в этом регионе, расположенном в глубоких лощинах, защищенных горами, зимы бывают очень холодными, в некоторых регионах температура опускается до - 3/- 5° C, а летом очень жарко и сухо, температура может достигать 40°/ 47°С.

Как говорят местные жители "Nove meses de Inverno e três de Inferno" – "Девять месяцев зимы и три месяца ада". Это игра слов, где слова «Зима» и «Ад» различаются лишь благодаря одной букве: «Inverno» и «Inferno» соответственно. Короткая весна и короткая осень практически сливаются с зимой, а три летних месяца отличаются адской жарой и сухостью.

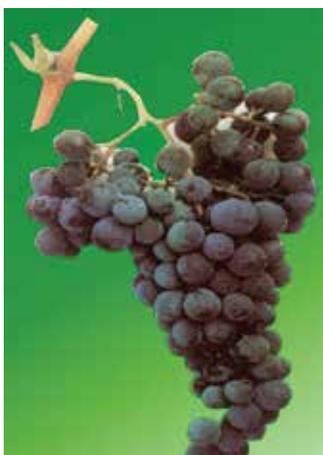
ПОЧВЫ

В подавляющем большинстве случаев, почвы имеют сланцевое происхождение с незначительной частью гранитов, расположенных по краям. Они хорошо сохраняют тепло накопленное за день, что создает отличные условия для вызревания винограда.

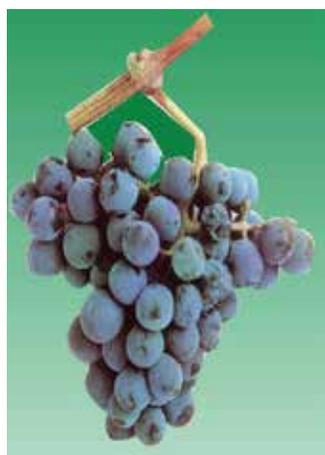
ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

Местный сорт винограда Touriga Nacional многие относят к лучшим в Португалии, однако кроме него, в долине Дору возделывают десятки других интересных автохтонных сортов.

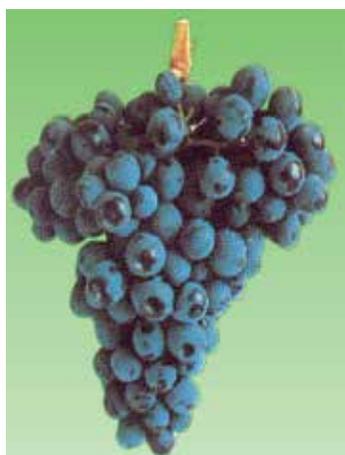
TINTA BARROCA



TINTO CÃO



TINTA AMARELA



TINTA RORIZ



TOURIGA FRANCA



TOURIGA NACIONAL



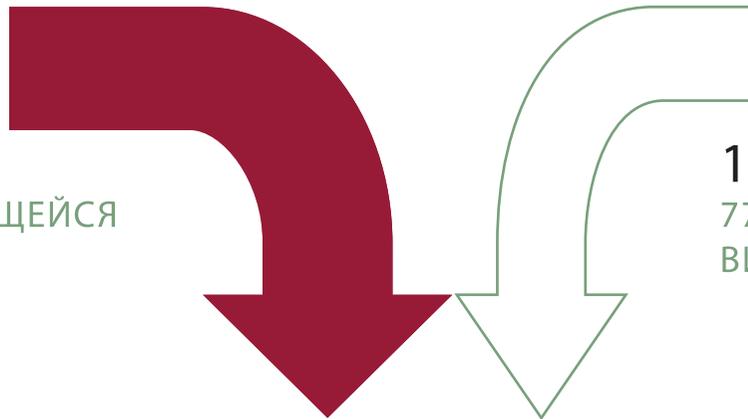


BARROS
PORTO

ПРОЦЕСС ВИНИФИКАЦИИ



450 ЛИТРОВ
ФЕРМЕНТИРУЮЩЕЙСЯ
МЕЗГИ



100 ЛИТРОВ
77% ЧИСТОГО
ВИНОГРАДНОГО СПИРТА

550-ЛИТРОВАЯ БОЧКА ПОРТВЕЙНА С СОДЕРЖАНИЕМ АЛКОГОЛЯ 20% И ОСТАТОЧНЫМ САХАРОМ – 95 ГР./Л

PORT WINEMAKING PROCESS



BARROS

PORTO

Сбор урожая начинается, когда виноград достигает пика зрелости, желаемого цвета, кислотности, веса и содержания сахара



TRANSPORTATION



ARRIVAL



Виноград помещается в контейнеры и бережно отвозится на винодельню

Сбор урожая начинается, когда виноград достигает пика зрелости, желаемого цвета, кислотности, веса и содержания сахара



FORTIFICATION



DESTEMMING & CRUSHING

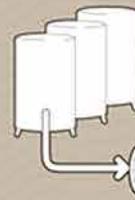
Остановка ферментации путем добавления виноградного спирта

Ягоды отделяются от гребня, дробятся, сусло помещается в стальные танки для ферментации



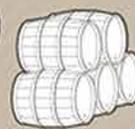
PRESSING

Во время ферментации сусло постоянно находится в контакте с кожицей винограда. Ферментация останавливается, когда вино достигает желаемого содержания сахара

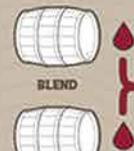


RACKING

Выдержка: Розлив в бочки



MATURATION



BLEND



CLARIFICATION & FILTRATION

Очищение и фильтрация

После выдержки вина вновь помещаются в стальные танки для получения blends



5 ОСНОВНЫХ СТИЛЕЙ

ВЫДЕРЖКА В СТАЛЬНЫХ
ЁМКОСТЯХ

ROSÉ | РОЗЕ

Яркие, очень фруктовые,
«гламурный» портвейн

3 ROSÉ

ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЕ

WHITE | БЕЛЫЕ

Свежие фруктовые вина
с интенсивным ароматом

3-4 LAGRIMA | EXTRA DRY | FINE WHITE

10 20 30 >40 AGED WHITE

TAWNY | ТОНИ

Мягкие вина глубокого
янтарного цвета
со сложными ароматами

3-4 FINE TAWNY

10 20 30 >40 AGED TAWNIES

7 RESERVE TAWNY

>7 COLHEITA

RUBY | РУБИ
И ВИНТАЖНЫЕ
ПОЗДНЕГО БУТЫЛИРОВАНИЯ

Фруктовые в аромате,
насыщенного
красного цвета, полнотелые

2-3 FINE RUBY

4-6 LBV

5 RESERVE RUBY

ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКЕ

VINTAGE | ВИНТАЖНЫЕ

Очень сложные, элегантные.
Появляются только
в признанные лучшими годы

2-3 VINTAGE

Выдержка в больших бочках
2-3 года
с последующей
выдержкой в бутылке

3 ГЛАВНЫХ ПРАВИЛА (у всех правил есть исключения):

- СТИЛИ ПОРТВЕЙНОВ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ СПОСОБОМ ВЫДЕРЖКИ

Исключение: Белые портвейны и портвейны Розе

- ПОРТВЕЙНЫ ЯВЛЯЮТСЯ АССАМБЛЯЖЕМ РАЗЛИЧНЫХ ЛЕТ

Исключение: Колейта (Тони), Винтажные позднего бутылкирования, винтажные

- ПОРТВЕЙНЫ НЕ УЛУЧШАЮТСЯ В БУТЫЛКЕ

Исключение: Винтажные и некоторые винтажные позднего бутылкирования

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО № 1

СТИЛИ ПОРТВЕЙНОВ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ СПОСОБОМ ВЫДЕРЖКИ

ВЫДЕРЖКА В СТАЛЬНЫХ ЁМКОСТЯХ

ROSÉ | РОЗЕ

Портвейны Розе отличаются методом производства, уникальным для портвейнов (частичное прессование ягод и ферментация при низких температурах)



В СТАЛЬНЫХ ЁМКОСТЯХ

ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЕ

WHITE | БЕЛЫЕ

Несмотря на то, что они также проходят частичную ферментацию в ёмкостях, то, что на самом деле определяет их стиль – их изготовление из белых сортов винограда, что является исключением из правил



ЁМКОСТИ (до 20.000 литров)

TAWNY | ТОНИ

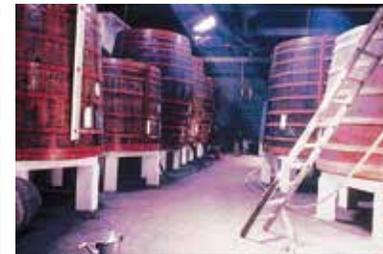
Достигается максимальный контакт с деревом и с кислородом
Относительно быстрая выдержка



БОЧКИ (около 600 литров)

RUBY | РУБИ И ВИНТАЖНЫЕ ПОЗДНЕГО БУТЫЛИРОВАНИЯ

Ограниченный контакт с деревом и кислородом
Эволюция проходит намного медленнее



ЁМКОСТИ (до 20.000 литров)

ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКЕ

VINTAGE | ВИНТАЖНЫЕ

Выдержка практически без воздуха
Очень медленная эволюция



БУТЫЛКИ

ПРАВИЛО № 2

ПОРТВЕЙН – БЛЕНДИРОВАННОЕ ВИНО (Бленд состоящий из вин различных лет)

ВЫДЕРЖКА В СТАЛЬНЫХ
ЁМКОСТЯХ

ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЕ

ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКЕ

ROSÉ | РОЗЕ

WHITE | БЕЛЫЕ

TAWNY | ТОНИ

**RUBY | РУБИ
И ВИНТАЖНЫЕ
ПОЗДНЕГО БУТЫЛИРОВАНИЯ**

VINTAGE | ВИНТАЖНЫЕ

ROSÉ

EXTRA DRY

WHITE

WHITE RESERVE

LÁGRIMA

10 YEARS OLD

20 YEARS OLD

30 YEARS OLD

40 YEARS OLD

COLHEITA

Aged Whites

TAWNY

TAWNY RESERVE

10 YEARS OLD

20 YEARS OLD

30 YEARS OLD

40 YEARS OLD

COLHEITA

Aged Tawnies

RUBY

RUBY RESERVE

LBV

SINGLE QUINTA VINTAGE

CLASSIC VINTAGE

ИСКЛЮЧЕНИЕ:

Эти вина произведены из винограда одного года урожая, который указан на этикетке

ПРАВИЛО № 3

П О Р Т В Е Й Н Ы Н Е У Л У Ч Ш А Ю Т С Я В Б У Т Ы Л К Е

ВЫДЕРЖКА В СТАЛЬНЫХ
ЁМКОСТЯХ

ВЫДЕРЖКА В ДЕРЕВЕ

ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКЕ

ROSÉ | РОЗЕ

WHITE | БЕЛЫЕ

TAWNY | ТОНИ

RUBY | РУБИ
И ВИНТАЖНЫЕ
ПОЗДНЕГО БУТЫЛИРОВАНИЯ

VINTAGE | ВИНТАЖНЫЕ

ROSÉ 0

- Aged Whites
- EXTRA DRY 0
 - WHITE 3
 - WHITE RESERVE 5
 - LÁGRIMA 5
 - 10 YEARS OLD 10
 - 20 YEARS OLD 20
 - 30 YEARS OLD 30
 - 40 YEARS OLD 40
 - COLHEITA 7min

- Aged Tawnies
- TAWNY 3
 - TAWNY RESERVE 5
 - 10 YEARS OLD 10
 - 20 YEARS OLD 20
 - 30 YEARS OLD 30
 - 40 YEARS OLD 40
 - COLHEITA 7min

- RUBY 3
- RUBY RESERVE 5
- LBV 4-6

- SINGLE QUINTA VINTAGE
- CLASSIC VINTAGE

ИСКЛЮЧЕНИЕ:

Все винтажи (Vintage) (после 2 лет выдержки в бочке) и некоторые LBV (после 4 -6 лет выдержки в бочке) могут созревать в бутылке долгие годы.



BARROS
PORTO

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

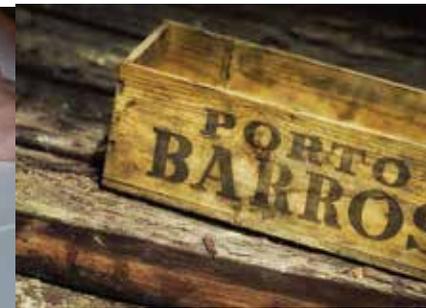
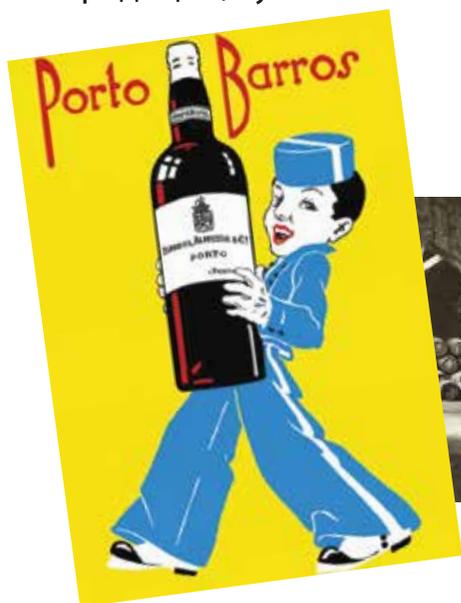
SOGEVINUS GROUP | PORTO BARROS

И М Я Б А Р Р О Ш Н А В С Е Г Д А С В Я З А Н О С И С Т О Р И Е Й П О Р Т В Е Й Н О В

Компания была основана в 1913 Мануэлем де Альмейда.

Позднее компания стала называться Barros, Almeida & C^a, а июне 2006 “Порто Баррош” вошел в группу Sogevinus Group, взяв на себя функцию сохранения и расширения бренда, а также его распространения на международных рынках.

Портвейны Barros – олицетворение португальского характера. Уникальность его заключается в сочетании юного и легкого нрава с накопленным опытом и знаниями. Созданный в начале 20-го века Porto Barros вскоре стал эталоном для потребителей порто, потому что ярко воплощает истинный португальский характер в своем вине, умело соединяя традиции, аутентичность и современные тенденции.



ИМЕНИЕ

Q U I N T A D E S . L U I Z

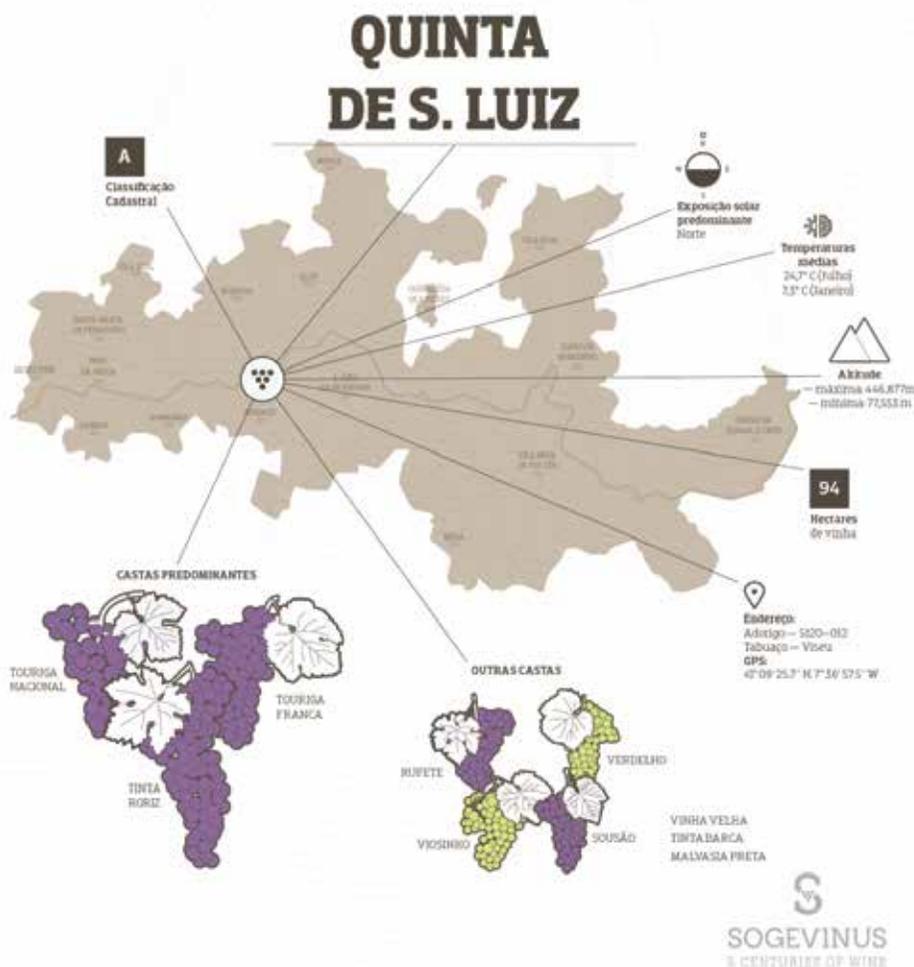
РАСПОЛАГАЕТСЯ В СУБРЕГИОНЕ “ВЕРХНЕЕ КОРГО”, НА ЛЕВОМ БЕРЕГУ РЕКИ ДОРУ, ОЧЕНЬ БЛИЗКО ОТ PINHÃO

Quinta de S. Luiz – родина вин Porto Barros. Расположенная рядом Pinhão в самом центре субрегиона Cima Corgo .

Площадь имения составляет 125 Га, из которых 90 Га классифицируются категорией “A”(высшая категория). Следуя политике модернизации инфраструктуры, Sogevinus инвестировал более 1,6 млн. евро в техническое оснащение Quinta de S. Luiz и теперь она обладает новейшими технологиями в производстве вина.

Строительство плотины Багаусте и неизбежное повышение уровня воды привели к тому, что Кинта де С. Луис потеряла часть своей земли.

Решением этой проблемы стало приобретение других объектов, расположенных в том же районе, таких как Quinta da Mesquita (1972), Quinta da Lobata (1974), Quinta da Alegria (1982) и Quinta da Galeira (1987).





BARROS
PORTO

PORTO BARROS

W H I T E



ОПИСАНИЕ:

Обладает золотистым цветом, ярко выраженным фруктовым ароматом, полным гармоничным вкусом.

Изготовлено из регламентируемой смеси белых сортов винограда: Мальвазия Фина, Виосинья, Рабигато, Кувейу, выращенных в долине реки Доуро(Португалия). Это вино выдерживается в стальных емкостях и дубовых бочках в течение трех лет.

При температуре 16-18°C подается как аперитив. Отлично сочетается с сухофруктами, миндалем и легкими десертами.



PORTO BARROS



T A W N Y



ОПИСАНИЕ:

Обладает выраженным плодовым ароматом, полным экстрактивным вкусом и длительным приятным послевкусием.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро (Португалия).

При температуре 18-20°C послужит прекрасным дополнением к карамельным десертам, мороженому, сырам с голубой плесенью.



PORTO BARROS



BARROS
PORTO

R U B Y



ОПИСАНИЕ:

Вино имеет характерный яркий рубиновый цвет, аромат красных фруктов, сливы и клубники. Характеризуется полным насыщенным букетом и хорошо сбалансированной структурой. Вкус богатый, округлый, гармоничный с оттенками красных фруктов.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро(Португалия).

Хорошо сочетается со сливочными сырами, шоколадными десертами и свежими ягодами.



PORTO BARROS



BARROS
PORTO

RESERVE TAWNY



ОПИСАНИЕ:

Характеризуется насыщенным рубиновым цветом с терракотовыми оттенками, тонким изысканным ароматом, гармоничным вкусом и долгим приятным послевкусием.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Насиональ, Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро(Португалия). Выдерживается в дубовых бочках в течение 8 лет.

Хорошо сочетается с десертами из черного шоколада, красными фруктами и сливочными сырами.

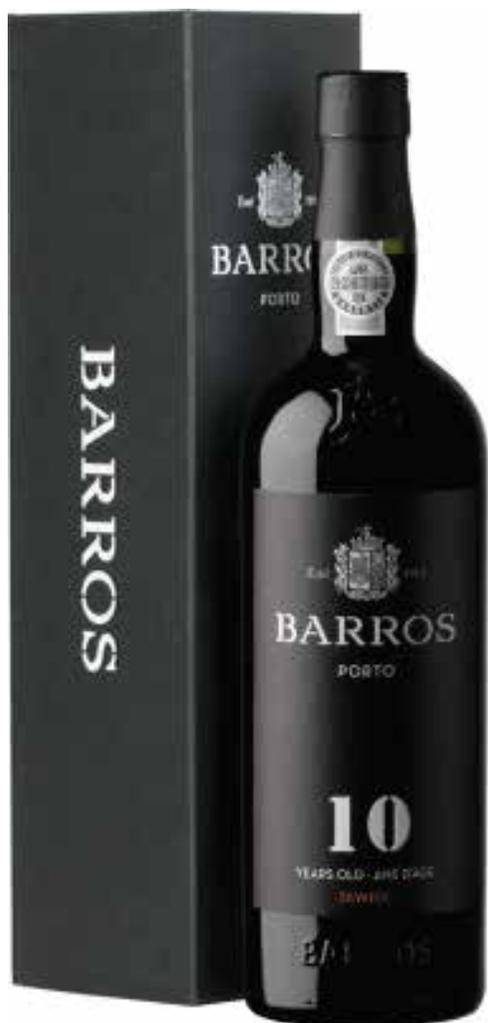


PORTO BARROS



BARROS
PORTO

10 YEARS OLD TAWNY



ОПИСАНИЕ:

Обладает красным цветом с терракотовыми оттенками. Фруктовость и зрелость в аромате гармонично сбалансированы. Вкус многогранный с нотками сушеных абрикосов, орехов и ванили.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Насиональ, Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, выращенных в долине реки Доуро(Португалия). Выдерживается в дубовых бочках в течение 10 лет.

Вино идеально сочетается с пудингами, черным шоколадом и мороженым.



PORTO BARROS



BARROS
PORTO

20 YEARS OLD TAWNY



ОПИСАНИЕ:

Обладает темно-янтарным цветом. Аромат интенсивный с нотками меда и специй. Послевкусие длительное щедрое.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Насиональ, Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро(Португалия). Выдерживается в дубовых бочках в течение 20 лет.

Элегантный аперитив. Является стильным дополнением к фуа-гра и сильным сырам. Великолепно сочетается с крем-брюле, сухофруктами и спелыми персиками.



PORTO BARROS



BARROS
PORTO

30 YEARS OLD TAWNY



ОПИСАНИЕ:

Вино интенсивного золотистого цвета с зеленоватым ореолом. Букет мощный, в нем нотки сухофрукты, ванильные и пряные оттенки. Плотные и интенсивный, глубокий вкус. Приятное и бесконечно долгое послевкусие.

Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Насиональ, Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро (Португалия). Выдерживается в дубовых бочках в течение 30 лет.

Идеальная температура сервировки 12-14°C. Подавать к твердым сырам, шоколадным десертам, шоколадной помадке с соусом из красной смородины или шоколадному муссу. Изысканный вкус этого вина делает его уникальным употреблению без гастрономической пары или с приятной сигарой.





Estd  1913

BARROS
PORTO