

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylor's Porto 20 Anos
Vinícola	Taylor's
Safra	N. V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20%
Maturação	os vinhos que compõem o blend amadureceram em média por 20 anos em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	12°C a 16°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Decanter World Wine Awards 93 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De produção limitada, o **Taylor's Tawny 20 Anos** é um lote elaborado a partir de tawnies velhos, de diferentes idades, que apresenta complexidade e exuberância, o legítimo caráter de um Tawny. **Taylor's** é uma empresa familiar, fundada em 1692. Foi construída 60 anos antes de existir a denominação Vinho do Porto e 7 anos antes do nascimento de Marquês de Pombal, diplomata que iria, em 1755, fazer a demarcação da região do Douro. Os vinhos do Porto tintos escolhidos para compor este rico exemplar são produzidos na zona leste do Vale do Douro, em quintas próprias da Taylor's. Enquanto os lotes mais novos proporcionam vigor e frescor, os mais velhos passam complexidade. Após selecionados, estes vinhos passarão por envelhecimento em cascos de carvalho nas caves da empresa, em **Vila Nova de Gaia**. Esse processo é otimizado por meio das condições locais, como o clima fresco e úmido, que permitem um envelhecimento lento, entregando notas delicadas e uma amplitude aromática apreciável. Seu potencial gastronômico é deslumbrante. Harmonizá-lo com as mais variadas sobremesas é certeza de uma experiência memorável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar alourado



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

complexo e opulento, apresenta frutas secas, especiarias adocicadas (canela, cravo-da-índia), toques florais (flor de laranjeira) e nuances de madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedoso e aveludado, cheio de sabores ricos e concentrados, com um longo e aveludado final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, variadas sobremesas como: crême brûlée, cheesecake de figo, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate, frutos secos



CULINÁRIA