VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylors 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.

A 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 passaram 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 aloirado

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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

CULINÁRIA

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: crème brûlée, cheesecake de figo, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate, frutos secos