

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	TAYLORS PORTO FINE WHITE
Vinícola	Taylor's
Safra	N. V.
País	Portugal
Região	Douro (Vinho do Porto)
Tipo	fortificado
Castas	Malvasia Fina, Viozinho, Esgana Cão, Rabigato, Gouveio
Teor Alcoólico	20%
Maturação	3 anos em tonéis de madeira
Temperatura de Serviço	8 °C a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	91 Wine Access

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada em 1692 (há mais de três séculos), a **Taylor's** é uma das mais antigas casas especialistas do ramo e se dedica exclusivamente à produção de Porto, nos seus melhores estilos. A longa e constante tradição familiar permitiu aprimorar as habilidades e conhecimentos necessários para produzir os melhores exemplares, sendo estes constantemente refinados com toda a experiência que é passada de geração em geração.

Sediada no Porto e na região do Douro, o compromisso da família para o futuro dessa bebida peculiar é demonstrado em diversos aspectos. Destacam-se os seus investimentos e a sua determinação em preservar o ambiente único da região através da promoção de uma **viticultura sustentável e responsável**.

Resultado de um lote de vinhos produzidos a partir de uvas brancas, que crescem principalmente nos terraços superiores do Vale do Douro, trata-se de um blend das castas **Malvasia Fina, Viozinho, Esgana Cão, Rabigato e Gouveio**. Os vinhos maturam separadamente em barris de carvalho por cerca de três anos, onde adquirem suavidade e caráter. Após, são combinados para produzir um porto branco perfumado, cremoso e encorpado

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

bouquet rico e perfumado, encanta pelos aromas de frutas cristalizadas, frutas em calda (figo, abacaxi), amêndoas, mel, casca de laranja 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

cremoso e adocicado, de álcool perfeitamente integrado; intensa expressão da fruta em calda, casca de laranja, amêndoas e de mel; de acidez fina e delicada; com final longo e saboroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

entradas como amêndoas salteadas, foie gras (patê), e queijos (azul); sobremesas como biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, sorvete de baunilha ou creme