

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	TAYLORS PORTO VINTAGE 1985
Vinícola	Taylor's
Safra	
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	
Teor Alcoólico	20,5%
Maturação	2 anos em cascos de carvalho, seguido de envelhecimento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	não
Premiações	96 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Taylor's mantém-se como umas das poucas vinícolas portuguesas que ainda produzem somente Vinhos do Porto. Tal feito tornou a empresa perita no assunto, cuja fama a faz ser muitas vezes a primeira a ser lembrada pelos enófilos, que se deleitam sobre seus exemplares magníficos e únicos.

Raros, os vinhos *vintage* são elaborados apenas em safras que qualidade excepcional, através de uma composição que mescla cerca de 30 castas tipicamente portuguesas, entre elas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinta Cão.

As uvas são vindimadas e vinificadas juntas, com um rigoroso controle sobre a sanidade das bagas, que são pisoteadas e fermentadas nos tradicionais lagares portugueses. Após a adição da aguardente, o processo de maturação do vinho decorre por 2 anos em cascos de carvalho.

É somente após este período que uma experiente equipe de enólogos determina se o vinho tem potencial para ser rotulado como *vintage*. A vindima de 1985 foi caracterizada como excelente, e antes mesmo de o vinho ter maturado, já se previa um rótulo primoroso. A partir de então, o envelhecimento em garrafa é acompanhado ano a ano pela empresa, que 37 vindimas depois, continua apresentando este vinho que demonstra uma capacidade incrível de manter sua complexidade intacta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com reflexos granada



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, groselha), especiarias adocicadas (cravo, alcaçuz), violeta, caramelo, cacau, e notas tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, em boca se apresenta volumoso, com taninos aveludados e bem integrados a sua acidez, além de final longo e persistentes notas de frutas em calda.

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, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



CULINÁRIA