VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylors Porto Vintage 1994
Vinícola	Taylor's
Safra	1994
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20,5%
Maturação	2 anos em cascos de carvalho, seguido de envelhecimento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	não
Premiações	100 pts Wine Spectator | 100 pts James Suckling | 99 pts Wine Enthusiast | 98 pts Falstaff | 97 pts Wine Advocate | 95 pts Decanter Magazine

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A elaboração de vinho do Porto é um processo tradicional e minucioso que requer muito empenho. A Taylor's é uma das marcas mais tradicionais de fortificados em Portugal. Seus rótulos são um deleite ao paladar de críticos e enófilos mundo afora, que vislumbram e aguardam tão ansiosamente para aqueles pelos vinhos *Vintage*. Em média, eles são produzidos apenas 3 vezes a cada década, através de uma composição que pode mesclar cerca de 30 castas tipicamente portuguesas cultivadas em safras excepcionais, com destaque para Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinta Cão.

As castas, usualmente vindimadas e vinificadas juntas, passam por uma mesa seletora de bagos e são pisoteadas em grandes lagares, maneira que se mostra até os dias atuais, como a melhor para a extração dos compostos das uvas. Após a fermentação parcial do mosto, a aguardente vínica é adicionada para cessar a atividade biológica por completo. A partir deste momento, o vinho é transferido para cascos de carvalho, de modo a iniciar uma maturação mínima de 2 anos.

É somente após este período que uma experiente equipe de enólogos determina se o vinho tem potencial para ser rotulado como *vintage*. Quando aprovados, lotes elaborados na Quinta de Vargellas, na Quinta de Terra Feita e na Quinta do Junco são mesclados, cada parcela contribuindo de forma única para a composição final do Vinho do Porto, seguindo após para uma longa maturação em garrafa. Apesar de a safra de 1994 ter sofrido com eventos climáticos que afetaram significativamente o

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com reflexos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negra em compota (cereja, amora, ameixa groselha), frutas secas, especiarias como cravo, zimbro, canela e cardamomo, além de notas de café, cacau, amêndoas tostadas e violetas

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: volumoso e muito sedoso, apresenta uma incrível complexidade de sabores que envolve principalmente frutas em calda, figo-turco e amêndoas tostadas

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

rendimento das uvas, em taça a surpresa foi estonteantemente positiva, característica que tornou este rótulo o número 1 no Top 100 da revista Wine Spectator no ano de seu lançamento.