

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylors Porto Vintage Vargellas 2015
Vinícola	Taylor's
Safra	2015
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20%
Maturação	o vinho permanece em tonel por cerca de dois anos e depois envelhece na garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	95 pts James Suckling 95 pts Wine Enthusiast 94 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde 1820 a **Quinta de Vargellas**, uma das propriedades vitivinícolas localizada na região leste do Douro, é sinônimo de extrema excelência quando o assunto são vinhos do Porto. E, é fato que a vasta variedades de estilos desse produto é fonte de inspiração e atrai aos mais variados perfis de consumidores. Este **vintage** é elaborado unicamente com uvas cultivadas na propriedade, adotando o nome da empresa no rótulo. Se por um lado o **Porto Vintage Vargellas 2015** é oriundo de uma vindima de rendimentos inferiores à média histórica, por outro, é fruto de uma safra na qual a qualidade e a sanidade das bagas foram motivos de grande apreciação. Este rótulo foi elaborado através de fermentações longas, proporcionando uma boa extração da composição das uvas. Antes do seu envelhecimento em garrafa, este Porto permaneceu cerca de 2 anos em tonel. Possui ainda a seu favor um excelente potencial de evolução, que pode se estender por décadas. Entre as suas virtudes, destacamos uma extensa amplitude aromática, se apresentando elegante e muito equilibrado. As excelentes avaliações, oriundas de críticos internacionais renomados, como **James Suckling**, assim como a apreciação dos enófilos em geral, expressa as suas instigantes características.

ANÁLISE SENSORIAL


 Análise visual

DESCRIÇÃO

núcleo negro com uma fina auréola roxa

INTENSIDADE

 baixa  alta

EVOLUÇÃO

 primário  terciário


 Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de aromas frutas do bosque, ameixas frescas, com toques cítricos e nuances de marmelo e especiarias (noz-moscada, anis), escoltados por agradáveis notas de cacau, jasmin, violetas mentol e resina

INTENSIDADE

 baixa  alta

DOÇURA

 seco  doce

ACIDEZ

 baixa  alta

TANINO

 baixa  alta

CORPO

 leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

 curta  longa

DESCRIÇÃO

denso e estruturado, com taninos musculosos e acidez suportando seu corpo, com uma carga intensa de sabores, perfeitamente equilibrado


 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