

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho TAYLORS VARGELLAS VINTAGE VINHAS VELHAS 1997

Vinícola Taylor's

País Portugal

Região Douro

SubRegião Douro Superior

Tipo fortificado

Castas

Safra

Teor Alcoólico 20,5%

Maturação 2 anos em cascos de carvalho, seguido de envelhecimento em

garrafa

1997

Temperatura de

Serviço

16 a 18°C

Guarda 2030

Decanter não

Premiações 95 pts Wine Advocate | 94 pts Wine Enthusiast

VEDANTE TAÇA Natural Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os rótulos intitulados Taylor's Vargellas Vintage Vinhas Velhas são tidos como raros entre os Vinhos do Porto. Desde 1995, apenas 8 safras foram elaboradas, todas com quantidade estritamente limitada de garrafas, fato que se deve ao rígido controle de qualidade da vinícola quanto a este.

Tida como uma das melhores de Portugal, a Quinta de Vargellas foi adquirida em 1893 pela Taylor's, que promoveu sua reestruturação após a filoxera dizimar a propriedade. Nos socalcos antigos do Douro Superior, os típicos vinhedos com misturas de castas foram plantados, muitos dos quais são mantidos até os dias atuais, dando origem aos rótulos desta linha. Uma seleção muito criteriosa das uvas destas videiras de 120 a 80 anos foi feita, e ínfimos 2% do montante por elas produzido foram aprovados e empregados neste vinho.

A safra 1997 é a segunda deste rótulo, ano cujo inverno foi rigoroso e o verão foi extremamente quente, chamando a atenção pela qualidade das uvas colhidas. A origem deste *vintage* é de quatro diferentes parcelas de vinhedos, sendo cada um vinificada separadamente. A maturação decorreu por 2 anos em cascos de carvalho, seguida de longo envelhecimento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual granada profundo **INTENSIDADE EVOLUÇÃO** primário | Análise olfativa frutas em compota (ameixa, amora, cereja), frutas DESCRIÇÃO secas, chocolate amargo, tabaco, couro, mel e especiarias doces (cravo, canela, alcacuz) INTENSIDADE **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta elegante, aveludado e volumoso, tem final longo e **DESCRIÇÃO** complexo, com deliciosas notas tostadas, de chocolate, mel e especiarias adocicadas. peixe suíno crustáceo ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cogumelos cereais **AMIDOS** tubérculos massas risotos polenta CULINÁRIA **TEMPEROS** aromáticos pimentas ervas especiarias DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate