



TAYLOR'S®

PORTO TAWNY 30 ANOS

Informações Gerais

A Taylor's é uma das poucas casas existentes a produzir um Porto Tawny 30 Anos. Portos tintos seleccionados, produzidos nas zonas este do Vale do Douro, incluindo quintas próprias da Taylor's, são envelhecidos em cascos de carvalho nas caves da Taylor's em Vila Nova de Gaia. Ali, o clima fresco e húmido permite um suave processo de envelhecimento, produzindo aromas de grande complexidade e delicadeza.

O Taylor's Tawny 30 Anos é engarrafado quando está pronto a beber e não requer nenhum tempo extra de estágio em garrafa.

Comentários da Imprensa

Charles Metcalfe, Wine Magazine, Dezembro de 1997

“As estrelas foram, sem dúvidas, o Taylor 30, escuro, algo austero, com sabores de chocolate e café, e o moderno e intenso Taylor 40 Anos, macio, penetrante, crocante e com muita classe.”

International Wine Challenge 2005 – Medalha de Prata

“Sedutores sabores concentrados de tangerina seca e cereja, alperce e marmelada. Toques fumados perfumam o nariz. É um Tawny seriamente rico, evoluído, complexo e com um final que nunca mais termina.”

Decanter Awards Outubro de 2004 – Medalha de Prata

“Castanho alaranjado, boas notas de madeira, suave, seco. Estilo rico e envolvente, boa acidez, agradável final de frutos secos.”

Wine & Spirits Magazine, Outubro de 2005 – 95 Pontos

Notas de Prova:

Profundo, cor de ouro velho, com toques de fruta desidratada e mel a compensar os intensos aromas a frutos secos. Riqueza exuberante e sedosa, com uma particularidade elegante, ligeiramente austera, a qual é bastante distintiva. Subtis sabores a fruta desidratada estão subjacentes às exóticas camadas de caramelo e frutos secos, culminando num final que nunca mais acaba.

Sugestões de Serviço

É um excelente acompanhamento para muitas sobremesas. Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado só, no final da refeição, com nozes ou outros frutos secos. Servir fresco no verão.

