



TAYLOR'S®

PORTO TAWNY 40 ANOS

Informações Gerais

O Taylor's Tawny 40 Anos é um lote de vinhos excepcionalmente raros e antigos, produzido em quantidades limitadas. 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 envelhecimento em madeira durante os 40 anos concentraram este vinho até transformá-lo quase numa essência, desenvolvendo intensos e complexos aromas especiados e de frutos secos, para além de um paladar denso e concentrado, cheio de sabores ricos e aveludados.

O Taylor's Tawny 40 Anos é engarrafado quando está pronto a beber e não requer nenhum tempo extra de estágio em garrafa.

Comentários da Imprensa

Robert Parker, Wine Advocate, Fevereiro de 1995

“É da minha opinião que os porto tawny da Taylor's são os melhores do tipo. Quando se provam em comparação com outros tawnies, sempre exibem mais personalidade aromática, melhor fruta e maturidade e uma maravilhosa doçura e persistência. O Tawny 10 Anos é o meu favorito, como também a melhor pechincha entre estes vinhos do porto.” 93 pontos.

Wine Enthusiast, Dezembro de 2006, Top 100 Vinhos de 2006 – 95 pontos

“Um vinho maravilhoso, elegância e peso combinados magistralmente. Tem todos os sabores certos da maturidade, fruta madura, intensa marmelada e concentração. Este é um vinho com grande reputação e o sabor não deixa ficar mal essa reputação.”

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.”

Revista Decanter, Trofeu de Ouro para Porto acima de £10 , 2008

“Uma obra prima no que diz respeito à qualidade da uva, envelhecimento e lotação. Alcançar mais de 40 anos de longevidade em casco é para ser celebrado. Obter Ouro nesta categoria e nesta competição, é de assinalar. O Taylor's 40 Anos é simplesmente – único – com intensos e poderosos aromas de bolo de especiarias e concentração de ameixa seca e noz.”

Notas de Prova:

Um porto sublime de muitíssima idade, que mostra nuances de cor dourada e verde azeitona, produto dos muitos anos que passou em casco. Décadas de evaporação concentraram este extraordinário vinho, dando-lhe uma densidade excepcional e um poderoso nariz a frutas desidratadas, mel e um toque de especiarias. Sinais de noz-moscada, café torrado e intensa sensação de frutos secos convergem, tanto no *bouquet* como no palato. A textura rica, intensa, voluptuosa e quase viscosa do vinho, culmina num final de incrível persistência.

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.

