

2008 LATE BOTTLED VINTAGE



Informações Gerais

A Taylor's foi pioneira na categoria LBV, a qual foi desenvolvida para satisfazer a procura de um vinho de elevada qualidade e pronto a beber, que funcionasse como uma alternativa ao porto vintage, para o consumo do dia-a-dia. Contrariamente ao porto vintage, que é engarrafado após dois anos em madeira e que envelhece na garrafa, o LBV é engarrafado somente após quatro a seis anos, estando já pronto a beber. A Taylor's continua a liderar a categoria de porto LBV no mundo inteiro, apesar de muitas outras casas também produzirem actualmente um LBV.

Os vinhos utilizados para fazer o lote do Taylor's LBV são escolhidos de entre os melhores e mais encorpados vinhos do porto tintos produzidos na colheita de 2008, provenientes das vinhas da Taylor's e de outras quintas reputadas, situadas nas zonas do Cima Corgo e Douro Superior.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

O inverno de 2008 foi mais seco e mais frio do que habitualmente, registando-se poucas chuvas entre novembro e março. Afortunadamente, abril foi um mês húmido e garantiu o restabelecimento suficiente das reservas de água. A floração ocorreu sob condições de tempo húmido e frio. Como resultado, todas as castas foram afectadas por uma fecundação imperfeita, obtendo-se, por isso, menores rendimentos, mas com grande concentração de sabor.

As temperaturas no período de crescimento no ano de 2008 foram notavelmente semelhantes às de 2007, com temperaturas mais baixas do que as médias e um mês de agosto ameno. O amadurecimento final das uvas foi enormemente favorecido com chuvas a caírem entre os dias 4 e 7 de setembro e uma precipitação adicional a acontecer um pouco antes da vindima começar.

Notas de Prova:

Cor rubi profunda. O nariz elegante e estilizado combina aromas frescos e intensos de groselha preta e cereja com notas subtis de alcaçuz e especiarias. Na boca, o sabor da fruta preta rica e concentrada é suportado por taninos firmes mas bem integrados. Fiel ao estilo da Taylor's, o vinho mostra grande equilíbrio e delicadeza.

Sugestões de serviço:

O LBV da Taylor's é o final perfeito de qualquer refeição. Não precisa ser decantado e deve ser servido num cálice não muito pequeno para que se possa apreciar totalmente a sua rica fruta. É um excelente acompanhamento de queijos intensos, especialmente dos azuis, como o Stilton ou o Roquefort. É também delicioso com sobremesas de chocolate ou frutos silvestres.

