

PORTO SELECT RESERVA



TAYLOR'S®

Informações Gerais

O Taylor's Select Reserva é elaborado a partir de um lote de vinhos do porto produzidos nas zonas do Baixo Corgo e Cima Corgo do Vale do Douro. Os vinhos que compõem o lote são seleccionados pela sua profundidade de cor, intensidade de fruta e paladar volumoso e firme. Estes vinhos estagiam aproximadamente três anos em tonéis de madeira de carvalho, onde amaciam e evoluçionam, sem perderem a sua frescura, o seu intenso carácter frutado e a sua profunda cor rubi.

O Taylor's Select Reserva está pronto a beber logo após o engarrafamento.

Sugestões de serviço

O Taylor's Select Reserva é muito apropriado para a clássica combinação porto-queijo.

Um bom cheddar seria o ideal. É também delicioso com sobremesas à base de chocolate preto e/ou frutos silvestres.

Notas de Prova:

Profunda cor rubi-vermelha, com auréola granada. Nariz clássico de intensa fruta negra. Paladar firme, vigoroso, encorpado, com aromas de fruta fresca e um longo final de boca.

