

# CHIP DRY PORTO BRANCO EXTRA SECO



**TAYLOR'S®**

## Informações Gerais

A Taylor's foi pioneira na elaboração de um porto branco seco para aperitivo, há mais de 60 anos. O primeiro lote de Chip Dry fez-se em 1934 e, desde então, tem tido devotos seguidores por todo o mundo. O Chip Dry é feito a partir de uma selecção de vinhos do porto brancos secos, produzidos a partir de uvas cultivadas no Douro Superior (zona Este do Vale do Douro). Embora se utilizem diferentes variedades de uvas brancas, a casta Malvasia Fina é a que predomina.

O Chip Dry é produzido utilizando o método tradicional de vinificação para os vinhos do porto, adicionando-se aguardente vínica ao mosto para parar a fermentação e preservar no vinho final algum açúcar natural da uva. No caso do Chip Dry, a aguardente adiciona-se mais tarde, quando a maioria do açúcar já se converteu em álcool, produzindo, assim, um porto de uma secura pouco comum.

Os vinhos individuais estagiam separadamente em tonéis de madeira de carvalho entre quatro e cinco anos, e são depois lotados, pouco antes de serem engarrafados, para dar equilíbrio e carácter.

## Comentários da Imprensa

### Joanna Simon, Sunday Times Style, 18 de Julho de 2004

“Como um cachorrinho, o Porto não é apenas para o Natal. Este verão experimente Porto branco e água tônica. Sozinho, o Porto branco é geralmente pesado, mas a água tônica transforma-o num verdadeiro refresco. Sirva uma medida generosa de Porto Branco num copo de *longdrink*, encha com água tônica e muito gelo, adicione um tira de casca de limão ou umas folhas de hortelã. Traga umas taças de amêndoas salgadas e azeitonas e desfrute.

### Anne Pickles, Yorkshire Evening Post, 4 de Setembro de 2004

“...sabor frutado seco, faz um inusual mas surpreendentemente bom aperitivo. Os que sabem dizem que, quando servido fresco, é preferível ao gin tónico de aperitivo, pois reaviva o paladar em vez de o dominar com a perfumada doçura de um cocktail...”

## Notas de Prova:

Cor palha clara. Nariz delicado que combina fragrâncias de fruta fresca com aromas melosos e toques de carvalho característicos de um tradicional porto branco. Paladar fresco e vivo, com bom sabor e final seco e crocante.

## Sugestões de Serviço

O Taylor's Chip Dry é tradicionalmente servido fresco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo de *long drink* com gelo, água tônica e uma folha de hortelã. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.

