

# TAYLOR'S PORTO BRANCO CHIP DRY

A Taylor's foi pioneira na elaboração de um vinho do porto branco seco para aperitivo. O primeiro lote de **Chip Dry** fez-se em 1934 e, desde então, tem tido devotos seguidores por todo o mundo.



## VISUAL

Cor palha clara.



## AROMA

Nariz delicado que combina fragrâncias de fruta fresca com aromas complexos e toques de carvalho característicos de um porto branco tradicional.



## PALADAR

Paladar fresco e vivo, com bom sabor e final seco e fresco.



## CASTAS

Malvasia Fina, Viozinho, Esgana Cão, Rabigato, Gouveio

## VINIFICAÇÃO

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.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Estágio: 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.

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 162 | EAN: 5013626111253