



## PORTO Taylor's Late Bottled Vintage 2005

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 atualmente um LBV. Fantástico!! Harmonizará perfeitamente com a Páscoa!!

### Detalhes

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| Conteúdo | 750ml                             |
| Tipo     | Fortificado – Tinto doce licoroso |

### Elaboração

|                |  |
|----------------|--|
| Uva            | Blend de várias uvas do Douro          |
| Teor Alcoólico | 20%                                    |
| Amadurecimento | 6 anos em barricas de carvalho francês |
| Safrá          | 2005                                   |

### Terroir

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| País     | Portugal                |
| Região   | Douro/Vila Nova de Gaia |
| Produtor | Taylors                 |

### por Murilo Azevedo

|              |   |
|--------------|---|
| Visual       | Vermelho rubi profundo.   |
| Olfativo     | Destaque para groselha negra, ameixa preta, alcaçuz e especiarias               |
| Gustativo    | Confirma o aroma, com presença de frutas maduras. Muito estruturado e complexo. |
| Harmonização | Acompanha chocolate amargo, ovo de páscoa, torta de amêndoas.                   |

### Serviço

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Temperatura de Serviço | 14/16°                        |
| Estimativa de Guarda   | Pronto pra beber ou + 15 anos |

### Curiosidade sobre o Porto

No que toca às uvas, o vinho do porto é produzido exclusivamente a partir de cepas provenientes da região demarcada do Douro, ao norte de Portugal, mais precisamente 100km leste do Porto, sendo que os principais vinhedos ficam nas sub-regiões da Régua e do Pinhão. Já no que tange ao seu envelhecimento, quase a sua totalidade é armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia. Mas, o vinho do Porto é cultivado no Douro e armazenado em Vila Nova de Gaia?! Isso mesmo! E só levou esse nome em virtude de ser exportado para o mundo todo a partir da cidade do Porto.