



TAYLORS – Porto Vargellas Vintage 2012

Cor ruby profunda e opaca com aro roxo vívido. O nariz é fino e delicado, com puros aromas de frutos de bosque, combinados com notas de plantas silvestres e esteva e notas discretas de baunilha. Os aromas florais que são a característica marcante de Vargellas estão evidentes, as fragrâncias de violeta que combinam com aromas de flores delicadas e notas de plantas selvagens. No paladar uma corrente de vibrantes sabores de frutas vermelhas flui desde o início até ao fim. Normalmente finos, mas vigorosos os taninos emergem proporcionando um aperto e uma atrativa sensação de um vinho muito austero. Um maravilhoso e harmonioso vinho do Porto vintage, com cada elemento no seu lugar. Um verdadeiro ícone! Um baita Porto! Saúde!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipos** Fortificado/Licoroso/Doce

Terroir

País Portugal

Região Douro/Vila Nova de Gaia

Produtor Taylors

Safra 2012

Elaboração

Uva Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional e outras tintas do Douro

Teor Alcoólico 20%

Amadurecimento 2 anos em grandes barricas de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Rubi/violáceo intenso

Olfativo Frutas negras maduras, ameixa, cassis, amora, violeta, chocolate amargo, bálsamo, couro, tabaco, alcaçuz.

Gustativo Intenso, envolvente, parrudo, estruturado, muito encorpado e persistente.

Harmonização Chocolate amargo, ovo de páscoa e demais sobremesas a base de chocolate

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda Pronto para beber ou + 50 anos

Avaliação

O carácter típico de um Vargellas com flores como rosas e papoilas que se transformam em frutas negras e especiarias. Encorpado, ligeiramente doce, com taninos esfumados e um carácter a framboesa e a amora. Longo e saboroso. Muita elegância e requinte. Pontuação: 92-93 - James Suckling, The Wine Spectator