



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	Tipo	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