



## PORTO Taylor's Late Bottled Vintage 2007

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	2007

### Terroir

País	Portugal
Região	Douro/Vila Nova de Gaia
Produtor	Taylors

### por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi profundo.
Olfativo	Destaque para amoras, café, cravo, ameixa preta e bálsamo
Gustativo	Muito estruturado, encorpado, elegante, equilibrado e complexo.
Harmonização	Acompanha chocolate amargo, ovo de páscoa, torta de chocolate e doces com nozes

### Serviço

Temperatura de Serviço	14/16º
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.