



Abril 2019

Taylors Porto Tawny

Produtor: Taylor's

O Porto Taylor's Fine Tawny é particularmente popular na Europa Continental, onde se bebe principalmente como aperitivo. Para aqueles que preferem um estilo mais ligeiro, este versátil porto pode também ser apreciado depois da refeição.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro + Vila Nova de Gaia

Uva: até 40 espécies de Viníferas europeias

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: Em cascos de madeira de aproximadamente 600 litros durante três anos.

Por Murilo Azevedo

Visual: Possui coloração âmbar e acastanhada.

Gustativo: Em boca é cheio, encorpado, com um carácter frutado e aveludado no paladar.

Olfativo: Aromas de frutos secos, especiarias e caramelo.

Harmonização: é um delicioso vinho de sobremesa, que harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate amargo. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só, com nozes ou amêndoas torradas, ou ainda melhor com OVO de PÁSCOA!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 15°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

No que toca à 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.