



Ícones

Setembro 2018



Terroir

País: Portugal

Região: Vila Nova de Gaia

Uva: Blend de Diversas uvas do Douro

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: Envelhecimento em Cascos de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual: Núcleo castanho-avelã intenso com uma fina auréola cor de tijolo alaranjado

Gustativo: O sabor adocicado do toffee e do melaço combinados com os sabores a compota de frutos silvestres, resultam num equilíbrio perfeito entre a juventude e a maturidade

Olfativo: No nariz sobressaem os aromas de figos secos, num fundo de caramelo e moca, notas de frutas secas e noz-moscada, com uma suave fragrância a jasmim, tudo numa sólida e complexa harmonia.

Harmonização: combina particularmente bem com amêndoas torradas e chocolate preto amargo, ou queijos azuis maduros. Servir ligeiramente fresco

Serviço

Temperatura de Serviço: 12/14°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

A garrafa é uma recriação baseada numa antiga garrafa selada do final do século XVII, com data próxima da fundação da Taylor's. É o mais antigo exemplar de uma garrafa com gravação, contendo indicação de data e marca comercial, neste caso o "4XX", símbolo ainda hoje utilizado pela Taylor's. Este Tawny opulento e sedutor é um tributo aos 325 anos da empresa e à reconhecida perícia na arte do envelhecimento em casco e na arte do lote dos melhores vinhos do Porto. Produção limitada.