



TAYLOR'S®

LATE BOTTLED VINTAGE

INFORMAÇÕES GERAIS

Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por excelência e os seus vinhos são os mais extraordinários. Mantendo-se uma empresa familiar desde a sua fundação em 1692, a Taylor's dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade. A Taylor's possui três propriedades icónicas no Douro, a Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita e a Quinta do Junco, todas com "letra A", a mais elevada classificação atribuída apenas às melhores vinhas de vinho do Porto. Estas três excelentes propriedades são a pedra angular do sucesso da casa Taylor's e a principal fonte do seu estilo único e inimitável.

NOTAS SOBRE O ANO VITÍCOLA E A VINDIMA

A época de 2020 pode ser caracterizada pelo seu rendimento extremamente baixo, resultante diretamente das condições climáticas do ano. As condições extremas de 2020 têm semelhanças com as vindimas de 2009 e 1820, onde os níveis de açúcar atingiram valores extraordinariamente elevados. Nos meses de Novembro e Dezembro de 2019 registou-se uma precipitação significativa, 310mm no Pinhão, que permitiu aumentar as reservas no solo. O resto do período de dormência foi seco e quente, com temperaturas mínimas elevadas, resultando no abrolhamento mais precoce dos últimos 18 anos, que ocorreu no Pinhão a 3 de Março. O período de crescimento de quatro meses continuou quente e com chuvas regulares em Março e Abril, garantindo reservas de água suficientes para enfrentar o resto da estação. Os primeiros sinais de floração nas vinhas de categoria A foram registados no dia 4 de Maio, confirmando o desenvolvimento avançado das vinhas. O pintor ocorreu cedo, no dia 7 de Julho, naquele que viria a ser o Julho mais quente desde 1931, data em que se iniciaram os registos. A temperatura média do mês de Julho foi de 28,19°C, em comparação com a média de 2005-2019 de 24,7°C. O mês de Agosto foi mais ameno e em meados de Agosto as copas das videiras estavam notavelmente bem conservadas. Os baixos rendimentos, juntamente com as boas reservas de água do inverno e da primavera, permitiram uma maturação rápida. Entre 17 e 20 de Agosto, choveu 21 mm, o que contribuiu ainda mais para a maturação, e no final de Agosto era visível uma alteração na conservação das uvas. Este facto foi particularmente evidente na Touriga Francesa.

O VINHO

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 actualmente um LBV. Os vinhos utilizados para fazer o lote do Taylor's LBV são escolhidos de entre os melhores e mais encorpados vinhos do Porto tintos produzidos na colheita de 2019, provenientes das vinhas da Taylor's e de outras quintas reputadas, situadas nas zonas do Cima Corgo e Douro Superior.

NOTAS DE PROVA

Púrpura profundo com um bordo vermelho rubi. O nariz é refinado e complexo, revelando múltiplas camadas de aroma. Uma mistura fina de morango silvestre, cassis, framboesa e ameixa fornece a base para os elegantes aromas florais, notas de alcaçuz e esteva. O paladar é voluptuoso, suportado por taninos tensos e lineares e sabores limpos e crocantes de ameixas que continuam no longo final. Uma expressão maravilhosa do Taylor's LBV, equilibrado e ligeiramente discreto com uma finesse soberba.

ARMAZENAMENTO

Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho, idealmente a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de dois meses depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O LBV da Taylor's é o final perfeito de qualquer refeição. Não precisa ser decantado e deve ser servido num cálice não muito pequeno para que se possa apreciar totalmente a sua rica fruta. É um excelente acompanhamento de queijos intensos, especialmente dos azuis, como o Stilton ou o Roquefort. É também delicioso com sobremesas de chocolate ou frutos silvestres.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 19%

Açúcar residual: 100 g/l (dm³)

Acidez total 4.60g/l (dm³)

