



**TAYLOR'S®**



## 1975 SINGLE HARVEST

### 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 Juncal, 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.

### O VINHO

De entre todas as casas produtoras de vinho do Porto a Taylor's é a que detém uma das maiores e mais antigas reservas de vinhos do Porto envelhecidos em madeira. Nestas reservas está incluída uma seleção muito rara de vinhos do Porto Single Harvest. Estes vinhos do Porto provêm de um único ano e atingem a sua maturidade em cascos de carvalho, exibindo o ano da colheita no seu rótulo. A Taylor's decidiu fazer anualmente o lançamento de uma edição limitada de um vinho do Porto Single Harvest com 50 anos. O nono lançamento desta série é o Taylor's Single Harvest de 1975.

### ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 1975

Um Inverno chuvoso, seguido por um longo Verão seco. A maturação foi lenta e, a meio de Setembro, as uvas ainda estavam longe de estarem prontas para a vindima. Nos últimos quatro dias de Setembro, caíram mais de 7,5 cm de chuva, a que se seguiu um período de tempo quente e ensolarado. Quando a vindima começou a 6 de Outubro, a maturação estava completamente concluída.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar residual: 139 g/l (dm<sup>3</sup>)

Acidez total 5.80g/l (dm<sup>3</sup>)

### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

• [jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com), Abril 2025, 18 Pontos  
Castanho dourado claro, com um aroma umami/salgado e toda a doçura dos frutos secos, sobretudo passas e figos. É um toque de nozes. Complexo e convidativo. No palato, doce e, no entanto, de fazer crescer água na boca, com alperces secos não sulfurados (os castanhos). Profundo e cheio na boca, com uma excelente frescura para equilibrar todos esses ricos sabores de frutos secos. A textura suavemente mastigável é um perfeito contraste com a doçura. Tantas camadas de sabor. Um vinho para beber devagar e saborear cada bocado. (JH)

### NOTAS DE PROVA

De cor castanha profunda com reflexos âmbar alargados, este vinho apresenta um nariz elegante e floral, maravilhosamente perfumado, com um núcleo opulento de mel silvestre, melão, folha de chá e um delicado compota de cereja vermelha, proporcionando uma frescura notável. Aromas de cedro e caixa de charuto, notas de alecrim selvagem, tomilho e um toque subtil de hortelã fresca acrescentam um nível discreto de complexidade. O paladar é exuberante, elevado por uma acidez vibrante, com sabores de marmelada de laranja sanguínea, figos secos, damascos e rum babá. O final é luminoso, equilibrado, fresco e harmonioso. Um extraordinário Single Harvest Tawny Port.

### 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 ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12° e 16°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 após a abertura da garrafa.

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha de forma sublime muitas sobremesas. Combina muito bem com sabores de figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado sozinho, no final da refeição ou com nozes e outros frutos secos.

