

**TAYLOR'S®**

1976 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 décimo lançamento desta série é o Taylor's Single Harvest de 1976.

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 1976

Um inverno excepcionalmente seco foi seguido por um verão quente, com condições que beiravam a seca. Nascentes e poços que sempre forneceram água secaram pela primeira vez na memória viva. Não houve um inverno verdadeiramente chuvoso desde 1972, e a seca prolongada começou a afetar as videiras, com algumas das plantas mais velhas não conseguindo sobreviver ao verão. A chuva finalmente chegou no final de agosto, e setembro foi fresco, com chuvas leves.

A vindima começou a 23 de setembro, com cachos totalmente maduros e sem qualquer doença. Os níveis de açúcar estavam elevados tanto no Douro Superior como no Douro Inferior, enquanto as temperaturas mais frescas favoreceram fermentações lentas e constantes. No entanto, os rendimentos foram mais de 30% inferiores aos do ano passado devido à seca. A 29 de setembro, a chuva persistente provocou alguma podridão, especialmente no Douro Inferior.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar residual: 139 g/l (dm³)

Acidez total 5,6g/l (dm³)

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante e acobreada, esbatendo para um âmbar suave na borda. O nariz é sedutor, com aromas ricos de pão de gengibre, madressilva, laranja de Sevilha, maçapão e caramelo macio. O paladar suave e sedutor atraí-o para o copo e os seus sentidos são atingidos por uma explosão de rum e passas, frutas cítricas suaves, goiaba, um toque de ananás grelhado, combinando-se com delicados sabores de caramelo e mel. Um final muito preciso, firme e elegante, com uma bela acidez crocante e um final prolongado.

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.

