



TAYLOR'S®

BY APPOINTMENT TO
H.M. QUEEN ELIZABETH II
SUPPLIERS OF PORT WINE
TAYLOR'S PORT
PORTUGAL

1896 SINGLE HARVEST PORT

INFORMAÇÕES GERAIS

A Taylor's é uma das primeiras e históricas casas de vinho do Porto, tendo sido estabelecida em 1692. Empresa familiar desde a sua fundação dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade, desde o plantio da vinha e cultivo das uvas à elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos lotes de vinhos.

Os enólogos e provadores da Taylor's são repositórios dos conhecimentos e experiência passados através de gerações, o que garante que os vinhos do Porto da Taylor's são feitos de acordo com os mais elevados padrões, combinando o melhor da tradição e inovação. As vinhas da Taylor's incluem a Quinta de Vargellas, um dos melhores vinhedos do mundo, situada no início do Douro Superior. A compra desta lendária propriedade pela Taylor's foi concluída em 1896, o ano em que este vinho do Porto foi feito.

Para além de ser a marca de referência do Porto Vintage, a Taylor's também possui uma das mais extensas e valiosas reservas de vinhos do Porto envelhecidos em cascos de carvalho nas caves da empresa em Vila Nova de Gaia. Ao longo dos anos, estas reservas permitiram à empresa lançar numerosos vinhos do Porto muito raros de edição limitada, de idade excepcional. Estes incluem o Taylor's SCION de 1855 e o Taylor's 1863 Single Harvest, um dos últimos vinhos da era pré-Phylloxera a serem disponibilizados para venda. O Single Harvest 1896 é o mais recente destes tão raros lançamentos do século XIX.

TAYLOR'S

SINGLE HARVEST PORT 1896

O carácter deste vinho raro foi moldado pelo tempo.

A Taylor's possui valiosas reservas de vinhos do Porto muito antigos nas suas históricas caves. Estas incluem algumas pérolas, cada uma representando uma muito pequena quantidade de vinho. Em ocasiões muito raras, ao critério da família, esses vinhos foram lançados como Edições Limitadas. Agora, é a vez de este vinho inestimável, no seu 125º ano de maturação em velhos cascos de carvalho, ser disponibilizado de forma restrita a clientes seleccionados em todo o mundo. Produzido na magnífica colheita de 1896, uma das melhores do século XIX, nasceu no início de uma era de renovação nas vinhas do vale do Douro após o terrível surto de Phylloxera.

Como é frequente, em anos de vinhos do Porto de grande qualidade, a vindima de 1896 foi precedida de período de maturação muito quente no Vale do Douro. As temperaturas em toda a Europa no mês de Agosto ficaram entre as mais elevadas alguma vez registadas até então, tendo a vaga de calor causado fatalidades que alcançaram zonas tão extremas como Königsberg na Prússia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar residual: 218 g/l (dm³)

Acidez total 8.87g/l (dm³)

O VINHO

"O lançamento de um vinho tão antigo, valioso e único ocorre apenas algumas vezes numa geração. É pela sua natureza um evento histórico por direito próprio que a Taylor's tem o orgulho de partilhar com amantes do vinho e colecionadores de vinhos raros." E acrescenta: "Provar este vinho é uma experiência única na vida."

Adrian Bridge, Taylor's Managing Director



COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

- **The World of Fine Wine, Março 2024, David Williams** "Entre os milhares de vinhos que os nossos membros do painel provaram nas últimas duas décadas, eu e o meu colega, editor da WFW, Neil Beckett, só nos lembrámos de uma única pontuação de 100 pontos".
- **The World of Fine Wine, Dezembro 2023, Richard Mayson - Score: 100** "Tom mogno profundo, com bordo verde-azeitona. Nariz maravilhosamente perfumado e elevado, a quintessência de um Colheita, com profunda intensidade e concentração de figo. Falham-me as palavras. Igualmente e gloriosamente intenso no palato, com uma profundidade e riqueza textural fascinantes, figos secos, especiarias e couro de sela velho, conduzindo a um final encantador, longo, reconfortante e caloroso que se prolonga para sempre. Um vinho para beber e meditar e, neste contexto, só pode ter uma nota."
- **Simon Field MW - Score: 95**
- **Andrew Jefford - Score: 98**

NOTAS DE PROVA

Núcleo cor de mogno com reflexos em verde azeitona no bordo. A qualidade mágica deste vinho é única, difícil de comparar mesmo com os poucos vinhos de idade semelhante que sobreviveram até aos dias de hoje. A sua profundidade e densidade são surpreendentes, mesmo tendo em conta a concentração do vinho ao longo de um século e um quarto de envelhecimento em madeira. No início, um perfume rico e sedutor de café preto e alcaçuz toma o centro do palco, mas de imediato emergem uma série de outros aromas e nuances, criando uma intrincada teia de aromas complexos. Notas de cedro serrado mesclam-se com notas de pétala de rosa seca, erva-doce e eucalipto. Apontamentos de pimenta preta e baunilha adicionam uma dimensão picante quente. Na boca o vinho é denso, redondo e aveludado com um volume e uma concentração impressionantes, a doçura é equilibrada por uma acidez fresca. Sabores suaves de café e caramelo combinam com notas vibrantes de casca de laranja e frutas cítricas. Os sabores densos e maduros permanecem num fim de boca interminável.

ARMAZENAMENTO

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

SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre os 12º e os 16ºC. As qualidades particulares deste vinho permitem que seja apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa, sem perder a sua frescura e vitalidade. O tempo ideal de consumo após a abertura da garrafa é de dois meses.