



**TAYLOR'S®**



## VICTORY PORT

### INFORMAÇÕES GERAIS

Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por exceléncia 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 cinco propriedades icónicas no Douro, a Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita, Quinta do Junco, Quinta da Eira Velha e Quinta da Casa Nova, todas com "letra A", a mais elevada classificação atribuída apenas às melhores vinhas de vinho do Porto. Estas cinco excelentes propriedades são a pedra angular do sucesso da casa Taylor's e a principal fonte do seu estilo único e inimitável.

### O VINHO

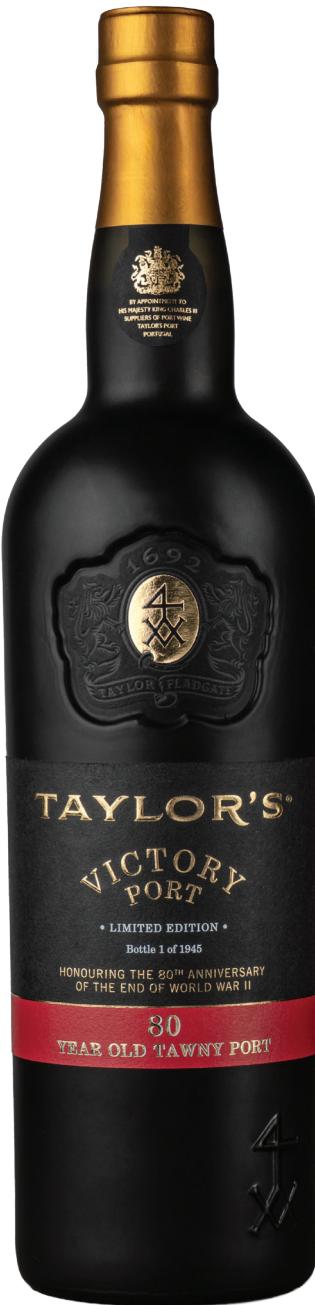
Em Janeiro de 2025, foi estabelecida uma nova categoria de Vinho do Porto, o Porto Tawny de 80 Anos. Para comemorar este marco histórico, a Taylor's tem o prazer de apresentar este lançamento raro e de edição limitada, que presta homenagem a este momento significativo na história. Esta edição exclusiva é composta por exatamente 1.945 garrafas, todas numeradas, numa clara referência ao ano em que a paz foi alcançada. O Taylor's Victory Port é uma obra-prima de paciência e mestria. Envelhecido durante oito décadas nas velhas pipas de vinho do Porto, este maravilhoso Tawny representa o auge do incomparável savoir-faire da Taylor's na produção de Vinhos do Porto excepcionais. Para criar este vinho extraordinário, a Taylor's recorreu às suas vastas reservas de vinhos do Porto muito velhos, cuidadosamente preservados nas suas caves. Entre estas reservas, encontra-se um tesouro de vinhos raros e historicamente significativos, que apenas em circunstâncias excepcionais são revelados. Para o Taylor's Victory Port, os provadores da Taylor's selecionarammeticulosamente alguns desses vinhos extraordinários, que foram harmoniosamente lotados, garantindo uma integração perfeita de sabores, complexidade e profundidade. O lote final foi depois deixado a 'casar' nas pipas durante alguns meses, até atingir o equilíbrio e elegância perfeitos. O Taylor's Victory Port é apresentado numa luxuosa caixa, que pretende refletir a importância desta edição. A elegante embalagem, de madeira de freixo, e a garrafa que apresenta o design exclusivo da Taylor's, onde o património da marca é destacado, personifica o refinamento da edição limitada que é por si só uma peça de coleção. O Taylor's Victory Port exibe uma profundidade notável de caráter e personalidade, tornando-o uma homenagem digna à resiliência, ao progresso e à busca pela paz e liberdade.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar residual: 162 g/l (dm<sup>3</sup>)

Acidez total 6.37g/l (dm<sup>3</sup>)



### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

• [jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com), Abril 2025, 19 Pontos  
Castanho âmbar claro. Aroma intenso e glorioso a madeira polida e frutos secos doces/salgados, especialmente figo, e nozes. Não consegui encontrar melhores palavras para resumir os sabores do que as que a própria Taylor's utilizou: "rum e passas". Há um sabor a caramelo escuro, mas a doçura é moderada graças à complexidade dos sabores do envelhecimento em madeira. Fabulosa potência, profundidade e frescura, os sabores duram para sempre. Glorioso e um tributo adequado ao fim da guerra. Deslumbrante, impossível cuspir. (JH)

### 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 a três meses depois de aberta a garrafa.

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's Victory Port é um excelente acompanhamento para muitas sobremesas. Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado só, no final da refeição, com nozes ou outros frutos secos.

### NOTA DE PROVA

Rico mogno, a desvanecer para acobreado na borda. O vinho envolve o nariz de uma maneira soberba e embriagadora de aromas opulentos e sedutores. Uma onda de rum e passas, melaço e caramelo é sobreposta por notas delicadas de grãos de café, sultanas, doce tabaco, combinadas com a elegância de nozes e o subtil aroma de carvalho. No paladar, surgem nuances de noz-moscada, bolo de gengibre, anis e marmelo, seguidas de notas de pimenta preta, pudim de figo, ameixa e damasco. O vinho está em perfeito equilíbrio com a doçura, um paladar suave e aveludado que é elevado por uma acidez nítida, conferindo ao vinho uma frescura e elegância atraentes. O final é imensamente longo, finamente constituído e maravilhosamente equilibrado. Um vinho com uma profundidade incrível e camadas de complexidade. A forma perfeita de recordar um evento tão comovente e histórico como a declaração de paz no final da Segunda Guerra Mundial.