



TAYLOR'S®



40 YEAR OLD TAWNY

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.

O VINHO

O Taylor's Tawny 40 Anos é um lote de vinhos excepcionalmente raros e antigos, produzido em quantidades limitadas. Vinhos do Porto tintos seleccionados, produzidos nas zonas este do Vale do Douro, incluindo quintas próprias da Taylor's, são envelhecidos em cascos de carvalho nas caves da Taylor's em Vila Nova de Gaia. Ali, o clima fresco e húmido permite um suave processo de envelhecimento, produzindo aromas de grande complexidade e delicadeza. O envelhecimento em madeira durante os 40 anos concentraram este vinho até transformá-lo quase numa essência, desenvolvendo intensos e complexos aromas especiados e de frutos secos, para além de um paladar denso e concentrado, cheio de sabores ricos e aveludados.

NOTAS DE PROVA

Um vinho do Porto sublime de muitíssima idade, que mostra nuances de cor dourada e verde azeitona, produto dos muitos anos que passou em casco. Décadas de evaporação concentraram este extraordinário vinho, dando-lhe uma densidade excepcional e um poderoso nariz a frutas desidratadas, mel e um toque de especiarias. Sinais de noz-moscada, café torrado e intensa sensação de frutos secos convergem, tanto no bouquet como no palato. A textura rica, intensa, voluptuosa e quase viscosa do vinho, culmina num final de incrível persistência.

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.



PRESS COMMENTS

- Wine Spectator Insider, 2018 - 95 Pontos
- Neal Martin, Vinous, 2018 - 92 Pontos
- Wine & Spirits, 2017 - 96 Pontos
- Revista de Vinhos, Melhores do Ano 2016
- Wine Spectator, 2016 - 92 Pontos
- Revista Decanter, Troféu de Ouro para vinho do Porto acima de £10, 2008

"Uma obra prima no que diz respeito à qualidade da uva, envelhecimento e lotação. Alcançar mais de 40 anos de longevidade em casco é para ser celebrado. Obter Ouro nesta categoria e nesta competição, é de assinalar. O Taylor's 40 Anos é simplesmente – único – com intensos e poderosos aromas de bolo de especiarias e concentração de ameixa seca e noz."

- Wine Enthusiast, 2006, Top 100 Vinhos de 2006 - 95 Pontos

"Um vinho maravilhoso, elegância e peso combinados magistralmente. Tem todos os sabores certos da maturidade, fruta madura, intensa marmelada e concentração. Este é um vinho com grande reputação e o sabor não deixa ficar mal essa reputação."

- Charles Metcalfe, Wine Magazine, 1997

"As estrelas foram, sem dúvidas, o Taylor 30, escuro, algo austero, com sabores de chocolate e café, e o moderno e intenso Taylor 40 Anos, macio, penetrante, crocante e com muita classe."

- Robert Parker, Wine Advocate, 1995 - 93 Pontos

"É da minha opinião que os Porto Tawny da Taylor's são os melhores do tipo. Quando se provam em comparação com outros tawnies, sempre exibem mais personalidade aromática, melhor fruta e maturidade e uma maravilhosa doçura e persistência. O Tawny 10 Anos é o meu favorito, como também a melhor pechincha entre estes vinhos do Porto."

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's 40 Anos 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.