



TAYLOR'S®



CHIP DRY

INFORMAÇÕES GERAIS

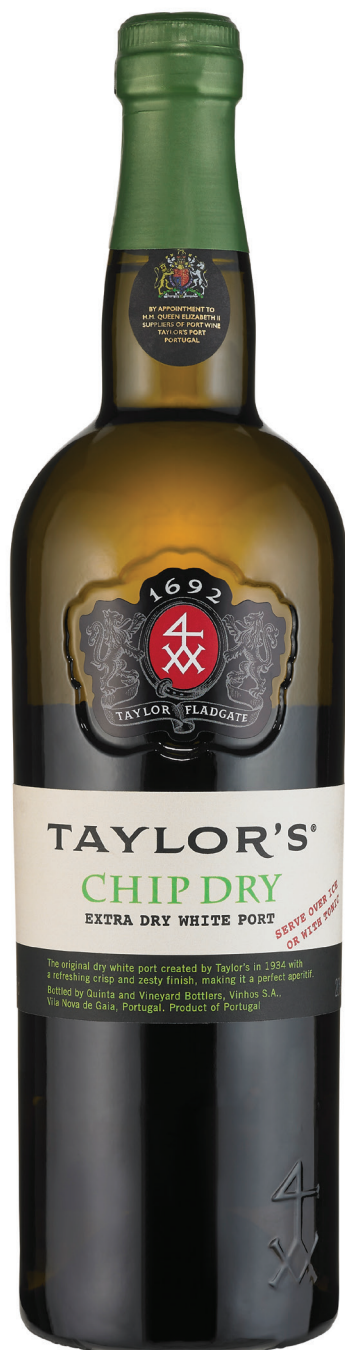
Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por excelência e os seus vinhos são os mais extraordinários. Mantendo-se uma empresa familiar desde a sua fundação em 1692, a Taylor's dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade. A Taylor's possui 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

A Taylor's foi pioneira na elaboração de um vinho do Porto branco seco para aperitivo. O primeiro lote de Chip Dry fez-se em 1934 e, desde então, tem tido devotos seguidores por todo o mundo. O Chip Dry é feito a partir de uma selecção de vinhos do Porto branco seco, produzidos a partir de uvas cultivadas no Douro Superior (zona Este do Vale do Douro). Embora se utilizem diferentes variedades de uvas brancas, a casta Malvasia Fina é a que predomina. O Chip Dry é produzido utilizando o método tradicional de vinificação para os vinhos do Porto, adicionando-se aguardente vínica ao mosto para parar a fermentação e preservar no vinho final algum açúcar natural da uva. No caso do Chip Dry, a aguardente adiciona-se mais tarde, quando a maioria do açúcar já se converteu em álcool, produzindo, assim, um vinho do Porto de uma secura pouco comum. Os vinhos estagiam separadamente em tonéis de madeira de carvalho entre quatro e cinco anos, e são depois lotados, pouco antes de serem engarrafados, para dar equilíbrio e carácter.

NOTAS DE PROVA

Cor palha clara. Nariz delicado que combina fragrâncias de fruta fresca com aromas melosos e toques de carvalho característicos de um tradicional vinho do Porto branco. Paladar fresco e vivo, com bom sabor e final seco e crocante.



COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

• **João Paulo Martins, Expresso, 2018**

"Clássico vinho de verão, ideal para cocktails. Sempre a servir bem fresco. Dica: Para um Porto tónico junte água tónica, gelo, limão e umas folhas de hortelã"

• **Joanna Simon, Sunday Times Style, 2004**

"Como um cachorrinho, o vinho do Porto não é apenas para o Natal. Este verão experimente vinho do Porto branco e água tónica. Sozinho, o vinho do Porto branco é geralmente pesado, mas a água tónica transforma-o num verdadeiro refresco. Sirva uma medida generosa de vinho do Porto Branco num copo alto, encha com água tónica e muito gelo, adicione casca de limão ou umas folhas de hortelã. Traga umas taças de amêndoas salgadas e azeitonas e desfrute".

• **Anne Pickles, Yorkshire Evening Post, 2004**

"...sabor frutado seco, faz um inusual mas surpreendentemente bom aperitivo. Os que sabem dizem que, quando servido fresco, é preferível ao gin tónico de aperitivo, pois reaviva o paladar em vez de o dominar com a perfumada doçura de um cocktail..."

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 fresco, idealmente a uma temperatura entre 6° e 10°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 um mês depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's Chip Dry é tradicionalmente servido fresco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo alto com gelo, água tónica e uma folha de hortelã. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.