



# TAYLOR'S®



## FINE TAWNY

### INFORMAÇÕES GERAIS

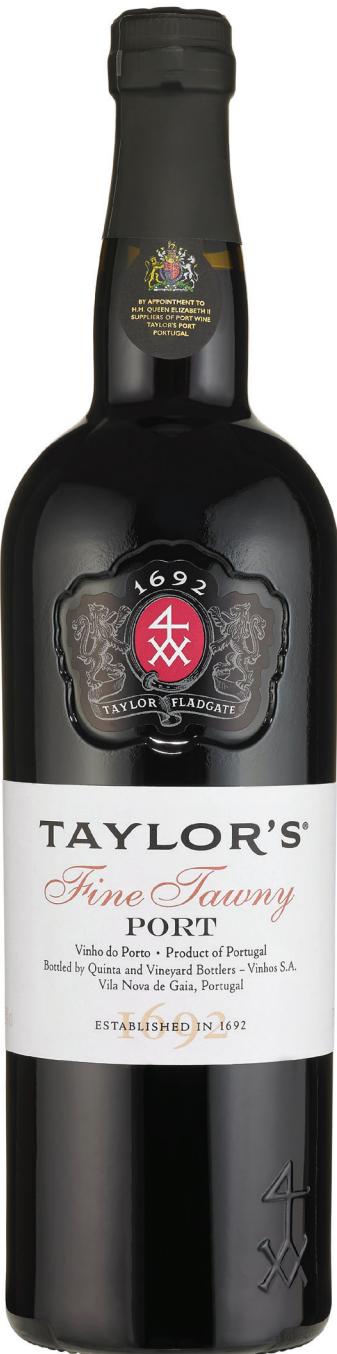
Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por excelência e os seus vinhos são os mais extraordinários. Mantendo-se uma empresa familiar desde a sua fundação em 1692, a Taylor's dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade. A Taylor's possui 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 Fine Tawny é particularmente popular na Europa Continental, onde se bebe principalmente como aperitivo. Para aqueles que preferem um estilo mais ligeiro, este versátil Porto pode também ser apreciado depois da refeição.

### NOTAS DE PROVA

O Taylor's Fine Tawny caracteriza-se pela sua suavidade. É um Tawny relativamente encorpado, com um pronunciado carácter frutado. Este Porto de lote, resultado de uma selecção de vinhos produzidos no Douro, envelhece em cascos de madeira de aproximadamente 600 litros durante três anos, antes de ser engarrafado. Isto amacia o vinho e dá-lhe um ligeiro toque de madeira.



### 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 12º e 16ºC. 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 depois de aberta a garrafa.

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's Fine Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, que harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só, com nozes ou amêndoas torradas. Beneficia se servido ligeiramente fresco, sobretudo nos dias quentes.