



TAYLOR'S®



FINE WHITE

INFORMAÇÕES GERAIS

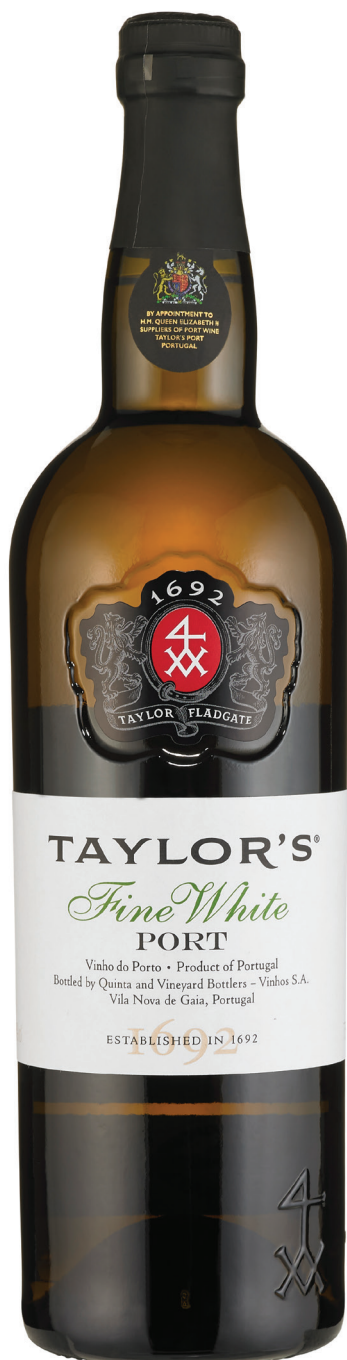
Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por excelência e os seus vinhos são os mais extraordinários. Mantendo-se uma empresa familiar desde a sua fundação em 1692, a Taylor's dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade. A Taylor's possui 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 White é um lote de vinhos produzidos a partir de uvas brancas, que crescem principalmente nas cotas mais altas do Vale do Douro. As castas usadas incluem a Arinto, Boal (Sémillon), Codega, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho e Rabigato. Os vinhos estagiam em tonéis de madeira cerca de três anos, onde adquirem suavidade e carácter. São depois lotados para produzir um vinho do Porto branco rico, num estilo tradicional encorpado e suave.

NOTAS DE PROVA

Nariz rico e perfumado, com aromas a fruta doce e toques de mel e madeira. Encorpado, paladar aveludado, longo e saboroso final.



COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

•Anthony Gismondi, Wine Access - 2007 - 91 Pontos

"A Taylor's foi a pioneira no lançamento de um vinho do Porto branco seco para aperitivo. Foi há mais de 60 anos, sob o rótulo de Chip Dry, produzido pela primeira vez, em 1934. O vinho do Porto Fine White é uma versão mais doce. Pode bebê-lo de maneira tradicional, fresco, no clássico copo de vinho do Porto, ou com uma rodela de limão, acompanhado de amêndoas torradas, azeitonas ou bolachas secas. Tem um sabor floral e de anis, com um pequeno toque de madeira e caramelo no final. Uma bebida divertida e decididamente diferente."

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 Fine White é tradicionalmente servido fresco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo alto, com gelo, água tônica e uma folha de hortelã. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.