



TAYLOR'S®



VVOP

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

Em 2022, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) anunciou a criação de uma nova categoria de Vinho do Porto o Very Very Old (VVO), para vinhos com mais de 80 anos.

O VVOP é o mais recente de uma série de edições limitadas de Vinhos do Porto excepcionais e muito raros extraídos das reservas de vinhos velhos envelhecidos em casco da Taylor's. Este excelente vinho é um dos lotes mais antigos lançados até hoje. É elaborado a partir de uma selecção de vinhos raros envelhecidos em madeira nas caves Taylor's, alguns dos quais desde antes da Segunda Guerra Mundial, que atingiram uma concentração que faz deles uma quintessência mágica.

O carácter complexo e sublime do VVOP da Taylor's nasceu da interacção mágica com os cascos de carvalho, nos quais o vinho envelheceu ao longo de muitas décadas nas caves da casa. Representa o legado do conhecimento ancestral transmitido de geração em geração: a competência da experiente equipa de tanoeiros da Taylor's, que construiu os cascos e os manteve ao longo dos anos; a experiência da equipa da cave, que cuidou do vinho durante décadas e a arte dos provadores que deram ao VVOP o seu excepcional equilíbrio e finesse. Uma obra-prima do envelhecimento em casco, o VVOP confirma o lugar da Taylor's como líder na produção dos melhores vinhos do Porto muito velhos envelhecidos em madeira.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Alcohol by volume: 20%

Residual sugar: 150 g/l (dm³)

Total acidity: 6.42g/l (dm³)



NOTAS DE PROVA

Castanho profundo no centro desvanecendo-se gradualmente para âmbar, exibe um bordo estreito cor palha pálida. A idade deste excepcional vinho do Porto é imediatamente evidente. Representa o ápice do que o longo envelhecimento em madeira pode alcançar, especialmente quando a habilidosa arte do lote confere definição, proporção e harmonia. O vinho tem a precisão e complexidade do movimento de um relógio, todos os seus complexos elementos trabalham em conjunto e harmonia. O nariz é intenso, mas finamente constituído e os aromas notavelmente delicados e etéreos devido à sua grande idade.

Notas de caramelo, figos secos e café acabado de moer misturam-se com maçapão e sultanas para dar ao vinho um carácter opulento de pudim de ameixa, contudo isso permanece discretamente em pano de fundo e é realçado por notas frescas de casca de laranja e damasco. Apontamentos de baunilha, madeira de cedro e canela proporcionam uma subtil fragrância picante. Na boca o vinho tem um toque leve exibindo uma acidez fresca e um equilíbrio perfeito, mas mantém grandes reservas de aromas que emergem no longo final numa onda suave, aparentemente interminável. Muito poucos vinhos do Porto mantêm este equilíbrio e finesse depois de tantos anos a envelhecer em casco. Provar o VVO da Taylor's é um privilégio raro.

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 Very Very Old Tawny é o acompanhamento por excelência de muitas sobremesas. Combina muito bem com sobremesas de figos, amêndoas e caramelo. Experimente com leite creme ou uma taça de morangos silvestres. Pode também ser apreciado sozinho, no final da refeição, com nozes e outros frutos secos.