VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylors Porto 20 Anos
Vinícola	Taylor's
Safra	N. V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20%
Maturação	os vinhos que compõem o blend amadureceram em média por 20 anos em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	12°C a 16°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	95 pts James Suckling | 94 pts Decanter World Wine Awards | 93 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De produção limitada, o **Taylor's Tawny 20 Anos** é um lote elaborado a partir de tawnies velhos, de diferentes idades, que apresenta complexidade e exuberância, o legítimo caráter de um Tawny.

A **Taylor's** é uma empresa familiar, fundada em 1692. Foi construída 60 anos antes de existir a denominação Vinho do Porto e 7 anos antes do nascimento de Marquês de Pombal, diplomata que iria, em 1755, fazer a demarcação da região do Douro.

Os vinhos do Porto tintos escolhidos para compor este rico exemplar são produzidos na zona leste do Vale do Douro, em quintas próprias da Taylor's. Enquanto os lotes mais novos proporcionam vigor e frescor, os mais velhos passam complexidade. Após selecionados, estes vinhos passaram por envelhecimento em cascos de carvalho nas caves da empresa, em **Vila Nova de Gaia**. Esse processo é otimizado por meio das condições locais, como o clima fresco e úmido, que permitem um envelhecimento lento, entregando notas delicadas e uma amplitude aromática apreciável.

Seu potencial gastronômico é deslumbrante. Harmonizá-lo com as mais variadas sobremesas é certeza de uma experiência memorável.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: âmbar aloirado

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: complexo e opulento, apresenta frutas secas, especiarias adocicadas (canela, cravo-da-índia), toques florais (flor de laranjeira) e nuances de madeira

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: sedoso e aveludado, cheio de sabores ricos e concentrados, com um longo e aveludado final

CULINÁRIA

CARNES: peixe, crustáceo, ave, suíno, cordeiro, gado, caça, curada

QUEIJOS: frescos, moles, médios, duros

DA TERRA: hortaliças, legumes, cereais, cogumelos

AMIDOS: massas, risotos, polenta, tubérculos

TEMPEROS: pimentas, ervas, especiarias, aromáticos

DOCES: oleoginosas, frutas, sobremesas, chocolate

DESCRIÇÃO: biscoitos amanteigados, variadas sobremesas como: crème brûlée, cheesecake de figo, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate, frutos secos