

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylor's Porto Vintage 1994
Vinicola	Taylor's
Safra	1994
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20,5%
Maturação	2 anos em cascos de carvalho, seguido de envelhecimento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	não
Premiações	100 pts Wine Spectator 100 pts James Suckling 99 pts Wine Enthusiast 98 pts Falstaff 97 pts Wine Advocate 95 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A elaboração de vinho do Porto é um processo tradicional e minucioso que requer muito empenho. A Taylor's é uma das marcas mais tradicionais de fortificados em Portugal. Seus rótulos são um deleite ao paladar de críticos e enófilos mundo afora, que vislumbram e aguardam tão ansiosamente para aqueles pelos vinhos *Vintage*. Em média, eles são produzidos apenas 3 vezes a cada década, através de uma composição que pode mesclar cerca de 30 castas tipicamente portuguesas cultivadas em safras excepcionais, com destaque para Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinta Cão.

As castas, usualmente vindimadas e vinificadas juntas, passam por uma mesa seletora de bagos e são pisoteadas em grandes lagares, maneira que se mostra até os dias atuais, como a melhor para a extração dos compostos das uvas. Após a fermentação parcial do mosto, a aguardente vínica é adicionada para cessar a atividade biológica por completo. A partir deste momento, o vinho é transferido para cascos de carvalho, de modo a iniciar uma maturação mínima de 2 anos.

É somente após este período que uma experiente equipe de enólogos determina se o vinho tem potencial para ser rotulado como *vintage*. Quando aprovados, lotes elaborados na Quinta de Vargellas, na Quinta de Terra Feita e na Quinta do Junco são mesclados, cada parcela contribuindo de forma única para a composição final do Vinho do Porto, seguindo após para uma longa maturação em garrafa. Apesar de a safra de 1994 ter sofrido com eventos climáticos que afetaram significativamente o

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negra em compota (cereja, amora, ameixa groselha), frutas secas, especiarias como cravo, zimbros, canela e cardamomo, além de notas de café, cacau, amêndoas tostadas e violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

volumoso e muito sedoso, apresenta uma incrível complexidade de sabores que envolve principalmente frutas em calda, figo-turco e amêndoas tostadas

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, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



CULINÁRIA

rendimento das uvas, em taça a surpresa foi estonteantemente positiva, característica que tornou este rótulo o número 1 no Top 100 da revista Wine Spectator no ano de seu lançamento.