

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Taylor's Vargellas Vintage Vinhas Velhas 2004
Vinícola	Taylor's
Safra	2004
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20%
Maturação	em cascos de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2044
Decanter	-
Premiações	97 pts Wine Enthusiat 97 pts Jamie Goode 95 pts Wine Advocate 94 pts Wine & Spirits

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Taylor's Vargellas Vintage Vinhas Velhas é um vinho do porto muito exclusivo. Desde 1995, apenas 8 safras foram elaboradas, todas com quantidade estritamente limitada de garrafas, fato que se deve ao rígido controle de qualidade da vinícola.

Reconhecida como uma das melhores de Portugal, a Quinta de Vargellas foi adquirida em 1893 pela Taylor's, que promoveu uma reestruturação após a filoxera dizimar a propriedade. Os vinhedos com misturas de castas foram plantados nos socalcos antigos do Douro Superior. Uma seleção muito criteriosa de uvas em videiras de 120 a 80 anos é realizada, da qual um montante muito pequeno é usualmente aprovado para ser empregados neste vinho.

A safra 2004 foi muito desafiadora, devido às precipitações muito baixas, mas as uvas colhidas apresentaram um grau de sanidade muito elevado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota, em especial o mirtilo e a ameixa, escoltados por especiarias, chocolate amargo e pot-pourri

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e equilibrado, em boca de se destaca como um exemplar também sedoso, cheio de sabores intensos e concentrados, que levam a um longo e delicioso final

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

queijos de mofo azul ou branco, chocolates com mais de 50% de cacau, frutos secos, oleoginosas, biscoitos amanteigados e sobremesas em geral



CULINÁRIA