



# TAYLOR'S®



## 10 YEAR OLD TAWNY

### 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 Tawny 10 Anos constitui um excelente exemplo de um vinho do Porto Tawny com indicação de idade feito a partir de vinhos do Porto tintos seleccionados, que tiveram origem nas melhores vinhas do Cima Corgo e do Douro Superior. Os vinhos são envelhecidos em cascos de madeira de aproximadamente 630 litros de capacidade, por uma média de 10 anos. Durante este tempo, estes vinhos perdem a sua cor escura inicial, negra-púrpura, e ganham o delicado tom alourado ("Tawny"), do qual o vinho toma o seu nome. Aveludados e elegantes, combinando delicadas notas de madeira com ricos aromas de fruta madura, os tawnies com indicação de idade da Taylor's são engarrafados para consumo imediato.

### NOTAS DE PROVA

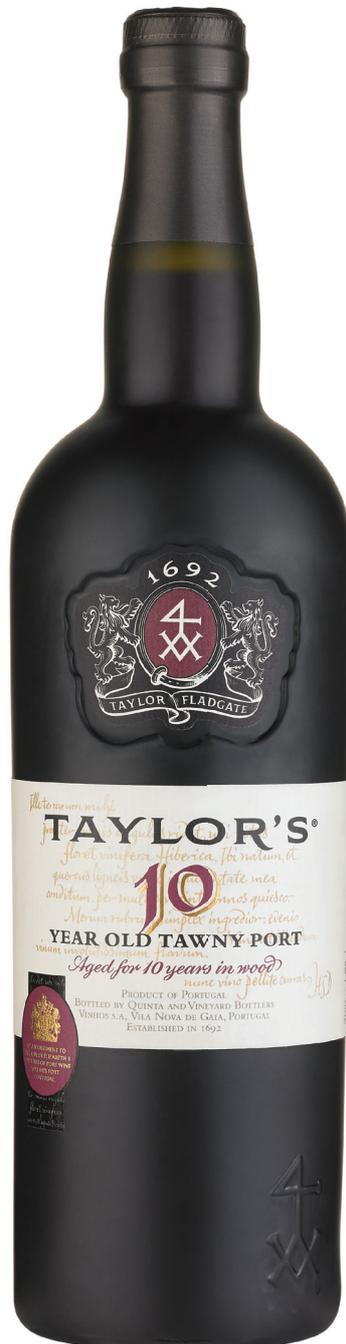
Profunda cor de tijolo com auréola âmbar. Nariz rico e elegante, combinando aromas de frutos silvestres maduros com delicados frutos secos e subtis e complexas notas de chocolate, caramelo e madeira fina de carvalho. Macio e sedoso no paladar, cheio de sabores maduros a lembrar compota e figos que persistem no longo final.

### 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.



### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

- Wine Spectator, 2018 - 95 Pontos
- NZ Int. Wine Award, 2018 - Medalha Ouro
- Int. Wine Challenge, 2013 - Medalha Prata
- Anthony Gismondi, Vancouver Sun, 2011 - 1 of the best 6 value wines
- Dave McIntyre, San Francisco Chronicle, 2006

*"De tom âmbar, o vinho oferece perfumes de caramelo e laranja, sabores de damasco seco e figo."*

- James Suckling, Wine Spectator, 2003 - 91 Pontos

*"Um vinho do Porto refinado e subtil. Fora de série. Encantadores aromas de pudim flan, caramelo e creme de ovos, com um toque de rebuçado de caramelo. Medianamente encorpado, com final limpo, refinado e com doçura ligeira. Sabe a mais de 10 anos."*

- Licensed & Catering News, 1999

*"O Taylor's 10 Anos é um maravilhoso exemplo de um vinho do Porto Tawny de idade, feito a partir de vinhos do Porto tintos encorpados, cuidadosamente seleccionados, concentrados, produzidos em vinhas de Classe "A", do Cima Corgo e Douro Superior."*

- Robert Parker, Wine Advocate, 1995 - 93 Pontos

*"É da minha opinião que os vinhos do Porto Tawny da Taylor's são os melhores do tipo. Quando se provam em comparação com outros tawnies, sempre exibem mais personalidade aromática, melhor fruta e maturidade e uma maravilhosa doçura e persistência. O Tawny 10 Anos é o meu favorito, como também a melhor pechincha entre estes vinhos do Porto."*

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's 10 Anos é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só, com nozes ou amêndoas torradas. Beneficia se servido ligeiramente fresco, sobretudo nos dias quentes.