



Taylor's Vintage 2017

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent elementen van leisteen en schist.

VINIFICATIE: Na een intensieve inweekperiode komt de vergisting verder op gang. Als ongeveer 8% alcohol is bereikt, wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol, waarna de wijn bijna 2 jaar rust op houten vaten. Verdere rijping vindt plaats op fles.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional, tinta amarela, tinta barroca, tinta cão

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Diep donkerpaars met bramen, bosbessen en viooltjes. Rokerig, vol, krachtig en complex met perfecte tannines. Elegant, precies en mineralig met een hint van citrus, wilde kruiden en een geweldige, bijna hartige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16 graden Celsius bij blauwschimmelkazen, harde boerenkazen en desserts. Oudere jaargangen decanteren en minimaal 24 uur voor gebruik rechtop zetten. Open flessen binnen 2 dagen consumeren.



Taylor's werd opgericht in 1692 en behoort tot de oudste porthuizen in de Douro-vallei. Een onafhankelijk familiebedrijf, dat zich exclusief toelegt op de productie van port en wereldwijd beschouwd wordt als de benchmark voor vintage ports. Afkomstig van de steile Quintas Vargellas, Terra Feita, Junco, Casa Nova en Eira Velha onderscheiden deze jaargangports zich zowel door hun elegantie en balans als door hun kracht en lange levensduur. Taylor's beschikt ook over grote reserves houtgerijpte port, waaruit prachtige oude tawny's gecreëerd worden, waaronder de legendarische Single Vintage Tawny uit 1863. Last but not least was Taylor's de bedenker van de immer succesvolle Late Bottled Vintage en is het van die portstijl tot op de dag van vandaag de belangrijkste producent.