



Taylor's Quinta de Vargellas Vintage 2004

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir van de Vargellas-wijngaard bestaat uit leisteen en schist.

VINIFICATIE: Na een intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en gaat het sap zo'n 2 jaar lang op eikenhouten vaten, alvorens op fles verder te rijpen.

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

GEUR & SMAAK: Verleidelijk vol, subtiel en puur met rijpe kersen, zwarte bessen en bramen, een hint van munt, drop, cederhout, thee, tijm, rozenblad, pruimen en cacao. Quinta de Vargellas kan prachtig ouderen, maar ook jong gedronken worden.

SERVEERSUGGESTIE: Vormt een uitstekende combinatie met blauwschimmelkazen.

WEETJE: Quinta de Vargellas ligt ver in de Alto Douro op een hoogte tussen 80 meter aan de rivier en 350 meter op de heuvels. Het is 176 hectare groot waarvan 80 bebouwd met druivenstokken die als een hoefijzer langs de rivier liggen.



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.