



Taylor's Quinta de Vargellas Vinha Velha 2004

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: 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 en loopt het alcoholpercentage op. Bij 8% wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol. Circa 2 jaar rijping op eikenhouten vaten, verdere rijping op fles.

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,50%

GEUR & SMAAK: Deze port heeft een scala aan smaken: van donkere bittere chocolade, naar rijpe, rijke zwarte pruimen, kersen, bosbessen en bramenjam. De Vargellas Vinha Velha is goed gestructureerd en heeft een eindeloze afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekende combinatie met blauwschimmelkazen.



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.