



Taylor's Quinta de Terra Feita Vintage 2001

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Na de intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang en kan het alcoholpercentage oplopen. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en kan het sap voor twee jaar rijpen op hout.

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

GEUR & SMAAK: Diep paars met aroma's van romige zwarte bessen, rijpe kersen en cassis. Daarnaast hints van munt, drop en chocolade. Versmolten maar gespierde tannines, kruiden en intens fruit duiden op een groot rijpingspotentieel.

SERVEERSUGGESTIE: Prachtig bij rijpe harde en pittige kazen.

WEETJE: Quinta de Terra Feita is een samenvoeging van twee domeinen, de reeds in 1757 geklasseerde Terra Feita de Baixo en Terra Feita de Cima. Quinta de Terra Feita staat bekend als geconcentreerd, rijk en "aards".



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.