



Taylor's Porto Tawny 30 years

Taylor`s

Tipo	Vino di Porto
Origine	Portogallo, Douro
Produttore	Taylor`s Porto
Classificazione	Douro DOC
Maturazione	30 anni in botti di legno
Contenuto	75 cl
Temperatura di servizio	16 - 18 ° C
Contenuto alcolico	20 %
Articolo n.	78099703

Annotazioni

Taylor's è una delle poche case che ancora producono un Tawny di 30 anni. I portii rossi selezionati provenienti dalle zone orientali della valle del Douro vengono maturati in piccole botti di rovere usate presso Taylor's Lodges a Vila Nova de Gaia. Il clima costiero fresco e umido favorisce un processo di invecchiamento particolarmente dolce e lento che produce aromi di impressionante complessità e finezza.

Abbinamenti

Più a lungo maturano, più intensi diventano i loro aromi di frutta secca, caramello e rovere pregiato. Se abbinare il Tawny al formaggio, servitelo leggermente fresco con Comté o Pecorino stagionato. Il carattere nocciolato e fruttato di queste varietà si sposa perfettamente con gli aromi del vino di Porto maturo. Come partner del dessert, Tawny accompagna una crème brûlée, una torta di mandorle o noci pecan o (quasi meglio) un crumble di mele con gelato alla vaniglia.

Note di degustazione

Al naso aromi di fichi maturi, frutta candita, prugne succose, caffè espresso scuro e liquirizia speziata. Armonia ed equilibrio dominano il palato, la dolce vaniglia e la fine speziatura accompagnano il finale persistente. Più gli imbottigliamenti sono vecchi,

più le impressioni sensoriali diventano intense e complesse e mostrano la qualità del lavoro svolto in Dow's.