



TAYLOR'S®



BY APPOINTMENT TO
H.M. QUEEN ELIZABETH II
SUPPLIERS OF PORT WINE
TAYLOR'S PORT
PORTUGAL

COLEÇÃO HISTÓRICA EDIÇÃO LIMITADA THE GLOBE

INFORMAÇÕES GERAIS

Para muitos apreciadores, a Taylor's representa a casa de vinho do Porto por excelência e os seus vinhos são os mais extraordinários. Mantendo-se uma empresa familiar desde a sua fundação em 1692, a Taylor's dedica-se exclusivamente à produção de vinhos do Porto de grande qualidade. A Taylor's possui três propriedades icónicas no Douro, a Quinta de Vargellas, a Quinta de Terra Feita e a Quinta do Junco, todas quintas com "letra A", a mais elevada classificação atribuída apenas às melhores vinhas de vinho do Porto. Estas três grandes propriedades são a pedra angular do sucesso da casa Taylor's e a principal fonte do seu estilo único e inimitável.

TAYLOR'S COLEÇÃO HISTÓRICA EDIÇÃO LIMITADA

The Globe é a nova garrafa da célebre Historical Collection, a coleção de edições limitadas de garrafas históricas. Refletindo sobre o êxito das edições anteriores. A garrafa The Globe inspira-se no distinto design de "caule e globo", prevalente nas garrafas de vinho inglesas do século XVII. Este design, emblemático de uma época em que as garrafas eram moldadas através de técnicas de sopro à boca, remonta a um período em que a produção de garrafas na Inglaterra passou de fornos alimentados a madeira para fornos alimentados a carvão. Estes vasos esféricos, com paredes mais espessas, eram ideais para armazenamento e serviço, refletindo o trabalho artesanal meticuloso da época.



Como precursor da icónica garrafa "cebola", que viria a tornar-se sinónimo da Taylor's em 1692, a The Globe presta homenagem a este desenvolvimento crucial na história da produção do Vinho do Porto. A apresentação ímpar do The Globe reflete a sua importância histórica. A garrafa exibe, gravado, o símbolo '4XX', uma referência à primeira marca registada conhecida da empresa, que data da sua fundação em 1692. Esta marca distintiva faz uma alusão à longa herança e legado da Taylor's como um dos nomes mais respeitados do sector do Vinho do Porto.



O VINHO

Elaborado a partir de componentes cuidadosamente selecionados de vinhos do Porto escolhidos das extensas reservas de tawnies da Taylor's, o The Globe consubstancia a riqueza e a complexidade pelas quais a Taylor's é reconhecida. O lote foi meticulosamente construído para oferecer um perfil equilibrado e harmonioso, com um final distinto e robusto, fruto do lento e longo envelhecimento dos vinhos nas pipas das caves da casa em Vila Nova de Gaia.



NOTAS DE PROVA

Tonalidade castanho-avermelhada profunda no centro com um bordo estreito cor de tijolo. O nariz maduro e opulento abre-se com um aroma quente de café, caramelo e frutos secos, com notas de ameixa e passas. Em torno deste núcleo rico e suave estão camadas de aroma picante, amadeirado e de nozes, bem como discretos aromas florais, conferindo ao vinho uma complexidade intrincada, subtil e sedutora. Na boca é redondo e denso, com uma textura macia e sedosa. Combina com um delicioso toffee e sabores de frutas em conserva que continuam no final longo e quente. Este vinho é uma demonstração impressionante da tradicional arte do lote e envelhecimento em casco, onde cada componente é perfeitamente integrado e confere uma dimensão extra de aroma e sabor.

INDICAÇÕES

Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12°C e 16°C. Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de dois meses depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Este é um delicioso vinho de sobremesa que acompanha particularmente bem pratos à base de amêndoa, chocolate preto ou frutos silvestres. Também pode ser apreciado com intensos queijos azuis. É excelente no final de uma refeição, marcando o ponto alto de um serão agradável, servido sozinho ou com nozes ou amêndoas torradas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%
Açúcar Residual: 108.00 g/dm³
Acidez Total: 4.20 g/dm³