



TAYLOR'S® PORT



BY APPOINTMENT TO
HIS MAJESTY KING CHARLES III
SUPPLIERS OF PORT WINE
TAYLOR'S PORT
PORTUGAL



PREFÁCIO

A Taylor's é considerada por muitos como a icónica casa de vinho do Porto, onde se produzem vinhos de excelência.

Desde a sua fundação em 1692 que a Taylor's tem mantido o seu cariz familiar e tradicional, constituindo uma das mais antigas produtoras de vinho do Porto que, ao longo de mais de três séculos, se tem dedicado exclusivamente à produção de vinho do Porto e em particular aos seus melhores estilos.

Acima de tudo, a Taylor's é reconhecida como a referência para os vinhos do Porto Vintage. Reconhecidos pela sua elegância, poder equilibrado e grande longevidade, estes são elaborados a partir dos melhores vinhos das quintas da empresa, Vargellas, Terra Feita e Junco. Estas três magníficas propriedades, cada uma com a sua distinta localização e carácter, são a fonte do estilo incomparável da Taylor's e a pedra angular da sua excecional reputação.

A Taylor's deve também o seu sucesso a todos quantos, ao longo dos séculos, permitiram que estas magníficas propriedades se expressassem nos seus excelentes vinhos, passando o legado da sabedoria e do sucesso alcançado àqueles que se lhes seguiram. E se é verdade que a empresa se tem mantido fiel aos seus princípios e tradições, também é certo que tem, desde sempre, procurado adaptar-se e inovar, permanecendo relevante para gerações de entusiastas do vinho.

Esta brochura conta a história da empresa, das suas quintas e dos seus vinhos. Contudo, não lhe poderá transmitir a atmosfera única da Taylor's, com a sua notável herança e o seu espírito pioneiro, nem muito menos poderá dar-lhe a provar o distinto carácter dos seus vinhos do Porto. Nesse sentido, gostaria de o convidar a visitar a casa Taylor's no Porto para que experimente os nossos vinhos em primeira mão.

Adrian Bridge
Diretor Geral



INTRODUÇÃO AO VINHO DO PORTO

O vinho do Porto é um dos grandes vinhos clássicos europeus.

É produzido nas íngremes encostas do vale do Douro, numa das mais antigas e bonitas regiões vitícolas onde o vinho é produzido há pelo menos dois mil anos.

O clima da região do Douro é caracterizado por verões muito quentes e secos e invernos rigorosos, graças à Serra do Marão que a protege dos ventos que sopram do Atlântico. A sua paisagem selvagem e montanhosa tem uma dimensão dramática.

O vinho do Porto deve o seu carácter a diversos fatores, como clima, solo, castas e métodos tradicionais de vinificação, uma combinação de fatores que somente pode encontrar-se na região do Douro. Em 1756, o Douro tornou-se a primeira região oficialmente demarcada por lei e no ano seguinte cada um dos seus vinhedos foi classificado de acordo com a sua qualidade. As suas vinhas, classificadas como Património Mundial, são plantadas em estreitos socacos de xisto construídos à mão.

Os primeiros embarques de vinho com a designação Vinho do Porto foram registados em 1678. Apesar do vinho ser produzido no interior do país nas vinhas do Alto Douro, este acabou por receber o nome da cidade de onde era exportado.

O calor do verão na região do Douro garante a completa maturidade das uvas e a produção de mostos concentrados e intensos necessários à produção de vinho do Porto. Contudo, é o clima ameno e húmido do litoral que oferece as melhores condições para o envelhecimento. Assim, após a vindima, na primavera, os jovens vinhos do Porto são transportados para os armazéns frescos e escuros de Vila Nova de Gaia, em frente ao centro histórico do Porto, para serem envelhecidos, lotados e exportados. Hoje o vinho viaja por estrada mas até meados do século XX, descia o rio Douro nos afamados 'barcos rabelos'.



Um barco rabelo a ser carregado com pipas de vinho para a viagem a jusante do rio Douro até às caves de Vila Nova de Gaia

Muitas das mais antigas casas produtoras de vinho do Porto, como a Taylor's e a Croft, são de origem britânica e, de facto, durante grande parte da história do comércio do vinho do Porto, a Grã-Bretanha constituiu o seu maior mercado. Contudo, o vinho do Porto é agora apreciado em todo o mundo.

O vinho do Porto é um vinho fortificado, feito a partir da junção de uma neutra e cristalina aguardente vínica ao mosto em fermentação. Somente as melhores aguardentes vínicas, destiladas a partir de vinho branco, são usadas na fortificação do vinho do Porto. A aguardente é adicionada antes do final da fermentação, fazendo com que a doçura natural da uva permaneça no vinho, atribuindo-lhe o seu carácter rico e macio.

Além do mais, o vinho do Porto é notável pela sua capacidade de melhorar com a idade. Os diferentes métodos e períodos de envelhecimento dão lugar a vinhos do Porto de diferentes estilos. Esta seleção vai desde os sabores intensos a frutos silvestres próprios de um Reserva ou de um Late Bottle Vintage, até o carácter rico e suave de um Tawny velho ou a complexidade sublime de um Vintage maduro.

Esta diversidade de estilos significa que o vinho do Porto oferece múltiplas oportunidades para se harmonizar com comida. Tradicionalmente, é servido no final das refeições com queijo, como um vinho de sobremesa ou como digestivo servido após o jantar. Alguns estilos, como o vinho do Porto branco podem ser também apreciados como aperitivo.

Muitos chefs criativos gostam de harmonizar o vinho do Porto com pratos principais, além de que este é também um dos melhores vinhos para degustar com chocolate ou com um bom charuto.

O vinho do Porto é um dos vinhos mais civilizados e conviviais ajudando a fazer de qualquer ocasião um evento especial, quer seja numa noite tranquila em frente à lareira, num encontro descontraído de amigos ou até mesmo numa sofisticada refeição formal.



Os intensos sabores frutados de um LBV harmonizam maravilhosamente com trufas de chocolate



Um vinho do Porto Vintage é a combinação clássica para qualquer queijo azul maduro



COMO SE PRODUZ O VINHO DO PORTO

Nas quintas, as uvas amadurecem lentamente nos socalcos das encostas sob o escaldante sol de verão.

Aí crescem e se desenvolvem cerca de 30 castas autóctones de vinho do Porto, na sua maioria tintas. As mais conhecidas incluem a Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinto Cão. No solo rochoso de xisto, os rendimentos são baixos e os bagos da uva pequenos e de pele grossa produzindo um sumo denso e concentrado. Embora as castas sejam plantadas em separado, estas acabam normalmente por fermentar juntas, cada uma contribuindo com o seu caráter único para a harmonia do lote.



A vindima inicia em meados de Setembro sendo as uvas todas são colhidas à mão. Através do método tradicional usado nas quintas da Taylor's, estas são levadas para a adega em pequenos cestos e depois colocadas em grandes lagares de granito onde são pisadas.

Durante a primeira parte da pisa, o “corte”, os pisadores avançam muito lentamente numa linha apertada, pisando metodicamente para esmagar as uvas e libertar o sumo permitindo que a fermentação se inicie. Durante a segunda fase, conhecida por ‘liberdade’, os pisadores trabalham individualmente, movendo-se no lagar para assegurar que a pele da uva se mantém submersa e possa libertar a cor, os taninos e os aromas.



A pisa nos lagares da Quinta de Vargellas

Após cerca de três dias e meio, quando aproximadamente metade do açúcar da uva se transformou em álcool através da fermentação, a pisa termina e o mosto em fermentação escorre para uma cuba. Ao mesmo tempo, uma aguardente vínica transparente e incolor é adicionada num processo que se chama fortificação. Este procedimento para a fermentação, conservando alguma da doçura natural da uva no vinho final.

A experiência mostra que a pisa a pé é a melhor forma de alcançar uma extração suave mas completa, durante um relativamente curto período de fermentação, produzindo vinhos com grande estrutura e profundidade de sabor, mas também com equilíbrio e elegância. Este método tradicional continua a ser usado nos melhores vinhos da Taylor's.

Depois da vindima, os vinhos do Porto jovens são armazenados na região do Douro até ao início do ano seguinte. Aí, antes que o calor do verão chegue aos vinhedos, os vinhos são levados até Vila Nova de Gaia para envelhecerem no ambiente fesco e escuro das caves da Taylor's.

O vinho do Porto tem uma notável capacidade para envelhecer e pode continuar a melhorar durante anos ou mesmo décadas.

À medida que envelhece, o vinho do Porto torna-se gradualmente mais claro, a cor rubi intensa do jovem vinho dá lugar lentamente à sedutora cor âmbar conhecida por “tawny”.

O carácter do vinho também muda, e a estrutura firme e o frutado intenso da sua juventude dá lugar a uma suavidade sedosa e a subtis aromas de maturidade. Com o decorrer do tempo, esta transformação, causada pelo contacto com o ar, ocorrerá com todos os vinhos do Porto tintos, contudo a seleção do método de envelhecimento também influencia este processo.

Os vinhos do Porto podem ser divididos em duas grandes famílias: os envelhecidos em madeira e os envelhecidos em garrafa. Os vinhos do Porto envelhecidos em madeira, estagiam geralmente em cascos ou tonéis feitos de madeira de carvalho. A madeira permite que o vinho se desenvolva em constante contacto com o ar. Quanto menor for o recipiente, maior será o contacto com o ar e portanto, o vinho do Porto adquirirá um carácter suave e cor aloirada mais rapidamente num casco pequeno do que num grande tonel. A segunda grande família consiste de vinhos do Porto envelhecidos em garrafa. Aqui o ar penetra dificilmente, daí que o processo de envelhecimento seja muito lento e os vinhos retenham durante mais tempo a cor profunda e a sua jovem frescura e intensidade, desenvolvendo lentamente os seus aromas subtis e muito complexos ao longo dos anos ou décadas na garrafeira.

É portanto através da escolha dos períodos e tipos de envelhecimento que se podem criar diferentes estilos de vinho do Porto. A diversidade de estilos é talvez um dos aspetos mais fascinantes do vinho do Porto, e será explicada com maior detalhe através do gráfico de envelhecimento da página 28 desta brochura.



O envelhecimento em cascos de carvalho



O envelhecimento em grandes tonéis



O envelhecimento em garrafa



A casa dos sócios da Taylor em Vila Nova de Gaia

HISTÓRIA DA TAYLOR'S

A Taylor's é uma das mais antigas casas produtoras de vinho do Porto e a sua história é também, de certa forma, a própria história do vinho do Porto.

OS ANOS BEARSLEY

A história começa em 1692 com a chegada a Portugal de um comerciante de vinhos londrino chamado Job Bearsley. Como qualquer outro comerciante inglês da época, Bearsley não começou por comercializar vinho do Porto e estabeleceu-se na cidade costeira de Viana do Castelo, outrora centro do comércio de vinho, de onde exportava o vinho austero e ácido conhecido por “tinto de Portugal” produzido nas vinhas circundantes da região do Minho.

O seu filho mais velho, Peter, sabia que estes magros vinhos provenientes do litoral não se conservavam bem durante a viagem e nem sempre agradavam ao consumidor. Foi então que começou a procurar mais para o interior do país, nos confins recônditos do rio Douro, protegidos dos ventos frios do Atlântico pela serra do Marão. Aí, nas encostas íngremes e rochosas da região do Douro, encontrou o que procurava, vinhos poderosos e encorpados que deram origem ao que hoje conhecemos por vinho do Porto.

Acredita-se que Peter Bearsley foi o primeiro comerciante inglês a fazer a árdua viagem pelo Marão até à remota região, embora muitos outros comerciantes cedo o seguiram. Na altura em que os seus três filhos, Bartholomew, Charles e Francis, se lhe juntaram, os comerciantes britânicos eram já conhecidos no Douro e a concorrência pelos melhores vinhos tornara-se intensa.

Em 1744, Bartholomew Bearsley tornou-se o primeiro comerciante britânico a comprar uma propriedade no Douro, perto da cidade da Régua, permitindo-lhe estreitar relações com os produtores por forma a garantir os seus melhores vinhos.



A tambuladeira de prata usada por Francis Bearsley para comprar vinho durante as suas visitas pela região do Douro

Quando Francis, o último sobrevivente da família, morre em 1805, os seus três genros assumiram o negócio. No entanto, estes não estavam qualificados para o gerir. Um dos seus filhos, Francis Gray torna-se sócio mas passa a maior parte do seu tempo em Londres. Entretanto, Portugal estava prestes a mergulhar nas campanhas peninsulares das Guerras Napoleónicas. Em novembro de 1807, o exército francês invadiu Portugal e as casas produtoras de vinho do Porto apressaram-se a proteger os seus stocks embarcando tanto vinho quanto possível para a Grã-Bretanha.

Felizmente, um dos funcionários da empresa era um empreendedor americano de ascendência turca chamado Joseph Camo, que permaneceu em Portugal a cuidar dos ativos da empresa. Os Estados Unidos da América eram um estado neutro, e os bens confiados aos seus cuidados seriam preservados pelo exército francês. Como gesto de gratidão, a empresa cedeu a Camo um sexto das quotas da empresa por ter ficado no Porto a cuidar dos ativos da casa.

O seu primeiro desafio foi conseguir expedir o máximo de vinho para a Grã-Bretanha, mas poucos comandantes de navios se atreviam nessa época a navegar até Portugal.

Três embarcações chegaram finalmente em fevereiro de 1809, mas as cheias no rio Douro não deixaram que estas saíssem antes do exército francês chegar ao Porto e saquear parte da sua mercadoria. Em maio do mesmo ano, as forças britânicas comandadas por Lord Arthur Wellesley libertaram a cidade numa vitória rápida e dramática e, em julho, as referidas embarcações finalmente conseguiram atracar em segurança no porto de Portsmouth.

O empreendedor Sr. Camo continuou a comprar vinho até seis dias antes de os franceses entrarem no Porto e retomou os negócios em apenas três semanas após as tropas de Wellesley reconquistarem a cidade, muito antes que os sócios das outras casas produtoras de origem britânica regressassem ao Porto. O ano de 1809, que poderia ter sido desastroso para a empresa foi, contudo, um ano de grande sucesso.

Entre 1808 e 1811, Camo era o único sócio a trabalhar na empresa no Porto. Em 1812 renuncia e vai para Londres e em seguida para França, onde morre em 1816.

JOSEPH TAYLOR

Além de ter dado à empresa o seu atual nome, Joseph Taylor teve um papel fulcral na história da firma. O seu mandato fez a ligação entre o período Bearsley e a chegada da família Yeatman, cujos descendentes são hoje os proprietários da casa.

Aquando da partida de Camo, Joseph Taylor tinha já sido gerente da empresa na sucursal de Londres. Taylor frequentemente trocava correspondência com Camo durante as invasões francesas e conhecia bem o negócio. Pouco se sabe sobre a sua proveniência, mas as suas cartas sugerem que era um administrador competente, familiarizado com Portugal e com a língua portuguesa



Gravação em pedra que celebra a aquisição em 1744 da primeira propriedade da empresa na região duriense



Morgan Yeatman



John Fladgate, Barão de Roêda

Quando Francis Gray morre em 1814, Joseph Taylor torna-se sócio e, em 1826, passa a ser o único proprietário da empresa, após a aquisição das quotas de Charles Campbell, o último genro sobrevivente de Francis Bearsley.

Durante a gerência de Joseph Camo, a empresa tinha igualmente diversificado as suas atividades com bastante êxito através da comercialização de produtos secos, mas Joseph Taylor retoma as atenções com firmeza para o comércio de vinho do Porto. Em 1835, a sua saúde fica debilitada e escolhe como sucessores dois empreendedores comerciantes de vinhos, Morgan Yeatman de Dorchester, um cliente da Taylor's de há muitos anos, e John Fladgate, apresentado à empresa pelo seu agente Matthew Clark.

JOHN FLADGATE

Em 1838, após terem fixado residência em Portugal, John Fladgate e Morgan Yeatman, constituem uma sociedade e adotam a sua atual designação Taylor Fladgate & Yeatman. John Fladgate dedica-se à viticultura e concentra-se na manutenção da qualidade do vinho, enquanto Morgan Yeatman se concentra no desenvolvimento do negócio. John Fladgate é recordado pelos seus esforços na defesa da região do Douro contra o oídio que chegou ao vale duriense em 1851 e, em seguida, na luta contra a filoxera, a praga americana das vinhas, que apareceu no final da década de 1860. Em 1872, Fladgate publica a sua pesquisa sobre a filoxera numa carta aberta aos produtores durienses intitulada “A Phylloxera no Alto Douro”, tendo-lhe sido atribuído o título de Barão de Roêda pela Coroa Portuguesa.

Após a sua reforma, o envolvimento de Fladgate na empresa termina e são os descendentes de Morgan Yeatman que a passam a gerir e a conduzem ao século XX.

A ÉPOCA YEATMAN

No final do século XIX, o Alto Douro tornara-se num local desolado com as vinhas devastadas pela filoxera. Para manter a sua posição no topo das casas produtoras de vinho do Porto, a Taylor's precisava de uma propriedade para a desenvolver como fonte de vinho da melhor qualidade. A escolha recai na Quinta de Vargellas. A sua aquisição constituiu um dos episódios mais importantes e auspiciosos da história da Taylor's. Localizada na parte leste e remota da região do Douro, Vargellas tinha já reputação de ser fonte de excecionais vinhos do Porto desde 1820. Atualmente é considerada como um dos melhores vinhedos do mundo.

Ainda assim, a compra de Vargellas constituiu um passo ousado para a época uma vez que a filoxera havia reduzido a produção desta propriedade a apenas quatro pipas. A tarefa hercúlea de reconstrução da quinta foi assumida por Frank Yeatman, neto do primeiro sócio Yeatman, que se torna uma figura chave na história da Taylor's durante a primeira metade do século XX. Conhecido por "Smiler" (o sorridente), Frank Yeatman era um formidável provador que supervisionou a produção de vinho enquanto o seu irmão, Harry O'Yeatman, tratava das vendas. Smiler era uma figura muito querida que calmamente dirigiu a empresa através de duas guerras mundiais e períodos de grande turbulência política e financeira. Quando Harry O' morre em 1919, nenhum dos seus filhos quis participar na empresa, tendo Smiler, ainda que brevemente, ficado único proprietário.

No entanto, o filho de Smiler, Dick Yeatman, fez questão de se juntar à empresa. Dick tinha estudado viticultura em Montpellier e entra para a empresa ao mesmo tempo que o seu primo, Stanley Yeatman. A partir de 1923 a firma é gerida com bastante sucesso por Dick e Stanley, sob a orientação experiente e benigna de Smiler. No final de 1949, quando Smiler se reforma, este tinha sido responsável por nada menos que 50 vindimas.

Durante a direção de Dick e Stanley, o negócio prosperou. Ambos cultivavam um grande interesse quer na viticultura, quer na implementação de novas ideias. Na Quinta de Vargellas, em 1927, criaram os primeiros talhões monovariais, uma ideia revolucionária numa região habituada à mistura das castas. Fermentando as castas separadamente, obtiveram conhecimentos valiosos acerca das castas tradicionais do Douro e lançaram as bases da biblioteca de vinhos monocasta da Taylor's. Em 1934, lançam no mercado o primeiro vinho do Porto branco seco.

Quando Stanley morre em 1960, Dick compra a sua quota e torna-se o único proprietário da empresa. Seis anos mais tarde, quando Dick morre, a sua quota passa para a sua esposa Beryl, que convida o sobrinho, Alistair Robertson, a juntar-se à empresa.



Frank Yeatman



ALISTAIR ROBERTSON

Alistair Robertson tinha nascido no Porto em 1937, numa família com fortes ligações ao comércio do vinho do Porto, e estava bem qualificado para assumir a liderança da empresa. E se por um lado a empresa era financeiramente viável, possuindo uma grande quantidade de vinho do Porto armazenado e uma reputação inigualável, por outro lado as vendas não tinham recuperado após a Segunda Guerra Mundial.

Alistair introduziu mudanças e desenvolveu a parte comercial. Astutamente assistido por Huyshe Bower, procurou novos negócios no mercado internacional para a Taylor's, reduzindo a dependência histórica da empresa ao mercado britânico e indo ao encontro do crescente interesse de vinhos de gama alta pela América do Norte, Ásia entre outros.

Uma das suas maiores inovações foi a criação do Late Bottled Vintage ou LBV, um vinho do Porto de grande qualidade e de um só ano, pronto a ser consumido após engarrafamento e que não necessitava ser decantado. Isto foi conseguido através do estágio do vinho em madeira mais prolongado do que o do vinho do Porto Vintage, daí a expressão "late bottled" (engarrafamento tardio).

O LVB da Taylor's foi lançado no mercado em 1970 com um sucesso retumbante, permitindo levar vinho do Porto de qualidade a novos consumidores. Aos poucos, as demais casas produtoras de vinho do Porto também lançaram as suas próprias versões de LBV.

As extensas reservas de vinhos do Porto envelhecidos em madeira da Taylor's também entraram em cena quando a empresa decidiu lançar uma gama completa de tawnies de idade com 10, 20, 30 e 40 anos. Ainda hoje, a Taylor's continua a ser o principal produtor deste estilo de vinho do Porto.

Os anos 70 assistiram ao renascer do mercado. A empresa continuou a investir em stocks de vinho do Porto velho necessários para atender à crescente procura de vinhos do Porto de qualidade e prosseguiu uma estratégia de aquisição e desenvolvimento de vinhedos para garantir uvas de grande qualidade para a produção dos seus vinhos do Porto Vintage. O investimento continuou sobretudo na icónica propriedade da Taylor's, a Quinta de Vargellas, e em 1974 a empresa adquiriu a Quinta de Terra Feita, à qual já comprava vinho desde o século XIX. A gestão das propriedades foi confiada a Bruce Guimaraens, cujos ascendentes tinham sido proprietários da Fonseca, antes da aquisição desta em 1949 por Dick Yeatman.

Os avanços progressivos que se deram quer na produção de vinho quer na viticultura foram sempre temperados por um profundo respeito pelos métodos tradicionais e deram origem uma série de aclamados vinhos do Porto Vintage, incluindo o Taylor's 1992, classificado com 100 pontos pelo influente crítico de vinhos Robert Parker.

A ATUAL GERAÇÃO

Em 1990, o filho de Bruce Guimaraens, David, junta-se à equipa técnica da Taylor's, após ter concluído a licenciatura em enologia pela Roseworthy Agricultural College, na Austrália. Consigo vieram novas ideias a partir da experiência que adquiriu na produção de vinhos na Austrália e nos EUA. O 1994 foi o primeiro Vintage Taylor's 'declarado' produzido sob a sua supervisão, outro altamente aclamado vinho premiado com 100 pontos.

O ano de 1994 assistiu também à continuidade da gestão familiar assegurada por uma nova geração, com a chegada a Portugal de Adrian Bridge e da sua mulher Natasha, a filha mais velha de Alistair Robertson. Adrian Bridge trouxe consigo uma vasta experiência em negócios internacionais e liderança, competências essenciais na preparação da empresa para os desafios do século XXI.

Nesta altura Adrian negociou outra aquisição fundamental para a empresa – a compra em 1997 da famosa propriedade do vale do Pinhão, a Quinta do Junco, que já desde o final do século XIX fornecia à Taylor's vinhos de excepcional qualidade.

Em 2000, Adrian é formalmente nomeado como diretor-geral, definindo como estratégia principal a garantia de que a empresa consegue adaptar-se com sucesso ao acelerado ritmo de mudança, quer no comércio do vinho do Porto, quer no vasto mercado global de vinhos.



Diretor Geral da Taylor's, Adrian Bridge

Os investimentos continuaram na região do Douro, incluindo a reconversão das vinhas num novo sistema de plantio ambientalmente sustentável, o desenvolvimento de adegas e a expansão das vinhas da empresa, tendo-se adquirido a Quinta de São Xisto, adjacente à Quinta de Vargellas. Novos produtos foram lançados no mercado incluindo raras séries de coleção tais como o Vintage Vargellas Vinha Velha, produzido a partir das videiras mais antigas da propriedade, e o Scion de 1855, um vinho do Porto histórico e raro datando do período anterior à filoxera.

Entretanto, a Taylor's continuou a desenvolver os seus mercados tradicionais, enquanto respondia à procura de novos consumidores provenientes da América Latina, Europa de Leste, Ásia e África.

Agora volvidos já quatro séculos desde a sua existência e com a sua sucessão familiar garantida, a Taylor's pode encarar o futuro com otimismo. Ao longo de décadas, a continuidade do propósito mantém-se, facto que é atributo fundamental para qualquer produtor de grandes vinhos. Desde os Bearsley nos primeiros tempos até à geração atual, a empresa tem permanecido totalmente dedicada ao seu objetivo primordial. Aquele de produzir e vender o melhor vinho do Porto.

AS QUINTAS

Muito embora a Taylor's adquira uvas a um pequeno número de viticultores independentes, com quem tem parcerias há várias gerações, a empresa produz os seus melhores vinhos a partir das suas três quintas: Vargellas, Terra Feita e Junco.

Estas três quintas, com as suas distintas localizações, são um dos pilares da reputação da empresa e a fonte do estilo ímpar e inconfundível dos seus vinhos do Porto Vintage.

A mais afamada das três propriedades é a Quinta de Vargellas, localizada no Douro Superior, na parte leste da região do Douro. Vargellas é reconhecida como uma das melhores quintas e as parcelas que contêm as vinhas mais antigas, conhecidas como Vinha Velha, produzem um dos mais raros e colecionáveis vinhos do Porto Vintage. A magnífica Quinta de Terra Feita, no vale do Pinhão, é fornecedora de uvas à empresa há mais de um século e os seus vinhos, tal como os de Vargellas, são componente essencial do lote do Taylor's Vintage, contribuindo decisivamente para o seu estilo. Igualmente localizada na zona do Pinhão, a Quinta do Junco, a mais recente aquisição da empresa, é uma propriedade cujos vinhos têm dimensão monumental.



Quinta do Junco



Quinta de Terra Feita



Quinta de Vargellas





QUINTA DE VARGELLAS

A Quinta de Vargellas é proeminente entre as propriedades do Douro e é considerada como um dos vinhedos mais famosos do mundo.

Situada no Douro Superior, na parte leste do vale do Douro, esta propriedade produz alguns dos vinhos mais poderosos e com maior potencial de envelhecimento. Aqui o clima é mais quente e seco do que a jusante e a sua localização na margem sul do rio Douro protege-a do escaldante sol de verão.

A parte original da Quinta de Vargellas forma um vasto anfiteatro de socacos expostos a norte sobranceiros ao rio. A casa e a adega encontram-se bem no centro da quinta, assim como a estação de comboio que serve a propriedade. A oeste podem avistar-se os antigos socacos de xisto que fazem parte da Vinha Velha.

Na década de 1820, Vargellas tinha já ganho reputação como fonte de muitos dos melhores vinhos do Porto e os seus vinhos eram muito procurados no mercado londrino. Tal como muitas das propriedades do Douro, as suas vinhas tinham sido quase totalmente destruídas na década de 1870 pelo parasita americano da videira, a filoxera, e na altura em que a Taylor's compra a quinta, esta tinha a sua produção reduzida a apenas quatro pipas de vinho do Porto.

A quinta foi inicialmente composta por três propriedades contíguas situadas ao longo do rio: Vargellas de Cima no extremo superior e Vargellas do Meio e de Baixo a jusante.



Panorama da Quinta de Vargellas, onde é visível à direita a Vinha Velha com os seus antigos socalcos em pedra

Após a compra pela Taylor's entre 1893 e 1896, estas três propriedades foram consolidadas numa só quinta. Começou então a enorme tarefa de reconstrução e plantação.



Porta da antiga adega de Vargellas

Nos anos que se seguiram, os socalcos foram restaurados, novas videiras foram plantadas e a produção das vinhas foi gradualmente restabelecida. Em 1908 os vinhos da quinta tinham alcançado qualidade suficiente para serem incorporados no lote do Taylor's Vintage.

Em 1994 e em 2001, a propriedade foi alargada para oeste com a compra do vinhedo adjacente de São Xisto, que integra os atuais limites da quinta.

Elegantes e bem constituídos, os vinhos de Vargellas são notáveis pelo seu frutado complexo e distinta qualidade aromática além dos taninos vigorosos e bem integrados. Estas características são evidentes nos Vintage Quinta de Vargellas. Contudo, em anos declarados, estes vinhos também ajudam a definir a personalidade dos clássicos Vintage Taylor's nos quais os melhores vinhos de Vargellas são lotados juntamente com os da Quinta da Terra Feita e, mais recentemente, com os da Quinta do Junco.

Não obstante, o vinho que melhor traduz a essência e o estilo ímpar de Vargellas é o raro Quinta de Vargellas Vinha Velha Vintage, produzido em muito pequenas quantidades, a partir das vinhas mais velhas da propriedade.

QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Os antigos socalcos da Vinha Velha representam o traçado original da Quinta de Vargellas e contêm as suas vinhas mais antigas. Estas foram classificadas como Património da Humanidade e constituem uma das mais impressionantes e históricas vinhas da região do Douro, assim como a origem de um dos mais raros e procurados vinhos do Porto Vintage.

A Vinha Velha é constituída por cinco parcelas individuais conhecidas como Polverinho, Gricha, Renova do Depósito, Renova do Armazém e Vinha Grande. Estes vinhedos, dispostos em socalcos alguns dos quais construídos há dois séculos, contêm vinhas muito velhas que têm mais de 100 anos. À exceção do Polverinho, cujos socalcos contêm vinhas monovarietais plantadas por Dick Yeatman em 1927, a Vinha Velha contém plantações mistas de muitas e diferentes castas tradicionais, algumas das quais raramente são plantadas atualmente.

A Vinha Velha representa portanto um pedaço da história da viticultura. Ocasionalmente, estas vinhas velhas produzem o incomparável Vargellas Vinha Velha Vintage a partir de uma seleção de uvas provenientes destas velhas vinhas. A quantidade produzida é muito pequena, representando não mais do que 2% da produção total da propriedade.



As parcelas monovarietais de 1927



A Vinha Grande



Renova do Depósito



QUINTA DE TERRA FEITA

Tal como os vinhos que se produzem em Vargellas, os da magnífica Quinta de Terra Feita são essenciais ao lote do Vintage da Taylor's. Enquanto os vinhos de Vargellas dão ao lote elegância e requinte, os de Terra Feita expressam um sensual hedonismo, com o seu carácter de frutos do bosque envolto em aromas de ervas silvestres. Toda esta harmonia e tensão entre os estilos contrastantes destas duas excecionais propriedades definem na essência o carácter dos Vintage da Taylor's.

A Quinta de Terra Feita situa-se na margem oeste do rio Pinhão, o estreito afluente que corre de Norte para Sul através de um sinuoso vale escarpado antes de desaguar no rio Douro. Ao contrário da Quinta de Vargellas que está na região mais quente, nos confins leste do Douro, embora arrefecida pela sua exposição Norte, a Quinta de Terra Feita localiza-se numa parte mais fresca do vale do Pinhão mas encaixada no vale onde o ar abranda e as encostas capturam e retêm o calor.

Uma das zonas de produção de vinho do Porto historicamente mais importantes, o vale do Pinhão, está situada no coração da demarcação original de 1756 e foi reconhecida como fonte dos melhores vinhos do Porto desde as origens do seu comércio. O início da história de Terra Feita não está bem documentado, mas é sabido que as suas primeiras vinhas foram plantadas há mais de dois séculos e meio e os seus vinhos são, desde sempre, muito conceituados. As parcelas que hoje compõem a quinta foram classificadas com o estatuto de feitoria, a classificação mais alta para os vinhedos do vinho do Porto, na classificação de 1757.



A Taylor's começou a comprar os vinhos de Terra Feita na década de 1890. Desde o início de 1900, a Taylor's começou a engarrafar pequenas quantidades de Vintage Single Quinta produzidos exclusivamente a partir dos vinhedos desta propriedade. Estes vinhos são, ainda hoje, produzidos.

Muito embora a Quinta de Terra Feita tivesse continuado a produzir vinhos excecionais, os seus rendimentos diminuíram gradualmente ao longo das décadas seguintes, ao mesmo tempo que os seus vinhedos se degradaram lentamente. Em 1974, a produção de Terra Feita havia caído para apenas 15 pipas e nesse ano, a Taylor's adquire a propriedade e inicia um extenso programa de reconstrução.

Não obstante muito do seu vinhedo ter sido replantado e reestruturado, a Quinta ainda mantém uma área significativa de vinha velha plantada em socalcos tradicionais.

A propriedade tem duas adegas tradicionais com um total de onze lagares de granito, suficientes para pisar todas as uvas quer de Terra Feita, quer da vizinha Quinta do Junco. É uma das propriedades com maior capacidade de vinificação tradicional no Douro.

Recentemente, cada lagar foi equipado com um sistema de pistões mecânicos, que continuam a trabalhar enquanto os pisadores descansam, extraíndo do mosto camadas adicionais de aroma e densidade. Aqui a tecnologia funciona em conjunto com os princípios tradicionais para assegurar que as uvas desta histórica propriedade se possam expressar ao máximo.



Antigos socalcos de Terra Feita



O armazém de Terra Feita



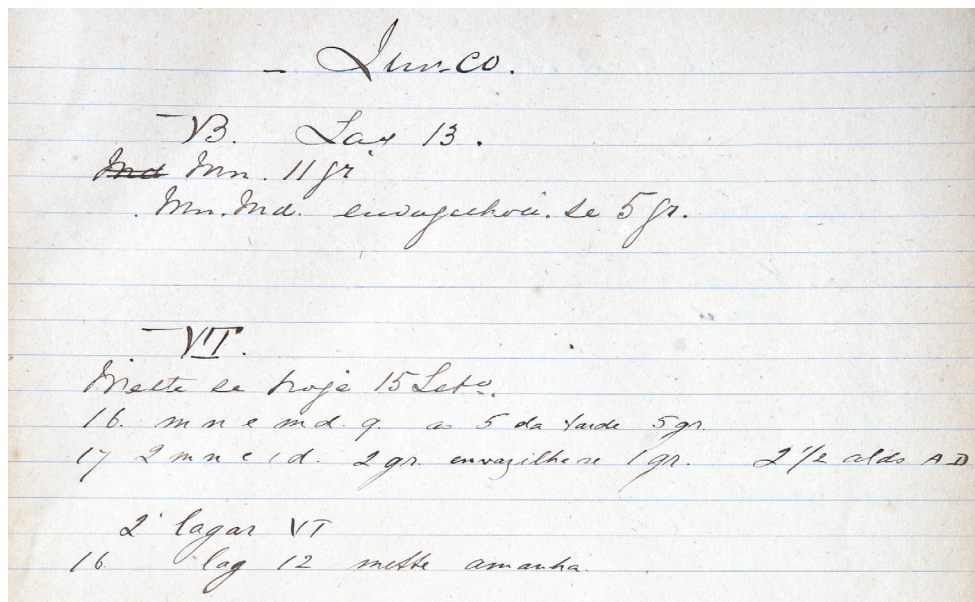
QUINTA DO JUNCO

A magnífica e antiga Quinta do Junco encontra-se entre os vinhedos históricos mais conhecidos do vale do Pinhão.

Muitos visitantes avistam a Quinta do Junco quando viram para a estrada sinuosa que sai da vila do Pinhão em direção a Gouvães ou Sabrosa. A poucos metros da vila, a estrada faz um desvio acentuado para a esquerda até um estreito vale com uma encosta de pinhal. No lado oposto da estrada, a encosta parece subir quase na vertical e é precisamente aí que as vinhas da Quinta do Junco estão plantadas. Camada sobre camada de vinhas plantadas em socacos ou na vertical brotam do fundo do vale até à casa da Quinta, que contempla a propriedade a partir do seu perigoso miradouro no topo da colina.

Ao contrário do que ocorre com as vinhas de Terra Feita, as vinhas da Quinta do Junco estão totalmente expostas ao sol e ao vento. Orientadas para sul, estas vinhas estão sob a luz direta do sol durante quase todo o dia, embora o intenso calor da época de maturação seja temperado pela brisa refrescante que sopra pela encosta aberta, especialmente na zona de maior altitude.

Uma das características que distingue esta propriedade é a rede de canais e cursos de água, alimentada por nascentes naturais que cobrem a encosta. Provavelmente será esta a justificação para o seu invulgar nome “Junco”, uma vez que esta planta é comum em solos pantanosos.



O livro de registo de vinhos produzidos pela Taylor's na Quinta do Junco em 1899

Tal como a Quinta de Terra Feita, a Quinta do Junco está situada no coração da demarcação original de 1756 e é conhecida por existir há mais de dois séculos e meio. A Quinta do Junco recebeu o estatuto de feitoria em 1761, reconhecendo os seus vinhos como sendo da mais alta qualidade. Atualmente, a classificação continua a posicionar as quintas do Junco, Vargellas e Terra Feita na categoria 'A', reservada apenas aos melhores vinhedos do vinho do Porto.

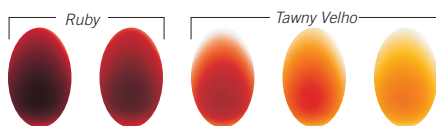
Esta propriedade é relativamente recente no património da Taylor's, contudo o livro de registos de vinho mostra que a Taylor's comprava vinhos desta quinta desde o final do século XIX. Foi adquirida em 1906 pelos banqueiros António e Francisco Borges, que nela investiram fortemente, transformando-a numa propriedade modelo. Em 1996, os seus sucessores colocaram a Quinta do Junco à venda e a Taylor's compra-a no ano seguinte.

Os investimentos posteriores que se fizeram nas vinhas produziram benefícios significativos. Entre outras mudanças, grandes áreas da quinta foram replantadas com castas mais adequadas à localização e ao estilo da Taylor's. Ainda assim e apesar do trabalho de reconversão do vinhedo ter sido intenso, os antigos socalcos continuam hoje a representar quase um terço da área plantada na quinta.

Por contraste com os vinhos elegantes e perfumados de Vargellas e o frutado sensual dos de Terra Feita, a Quinta do Junco produz vinhos que são, muitas vezes, de escala monumental, adicionando densidade, concentração e estrutura aos lotes. Este é o caso particular dos vinhos produzidos a partir das vinhas mais antigas provenientes dos socalcos tradicionais. Durante a última década uma pequena porção de vinho da Quinta do Junco tem sido incorporada no lote do Vintage Taylor's, adicionando força interior e robustez características pelas quais os seus Vintage são reconhecidos.

ENVELHECIDOS EM MADEIRA

Apenas dois tipos de vinho do Porto envelhecem em garrafa, o Vintage e o Crusted. Todos os outros são envelhecidos em madeira, sendo totalmente maturados em casco ou tonel, geralmente de carvalho, antes do seu engarrafamento. Com o decorrer do tempo, os vinhos do Porto envelhecidos em madeira tornam-se mais macios e suaves e a sua cor passa de um rubi profundo para uma cor aloirada e acastanhada conhecida por tawny.



Quanto mais pequena a vasilha de madeira, mais rápido é o envelhecimento. Assim, os tonéis são geralmente usados para estilos mais frutados e os cascos para os mais suaves e aveludados. O carácter do vinho é determinado pelo período de envelhecimento e o tamanho do recipiente. Assim, podemos considerar três grupos:

- Vinhos do Porto tintos, encorpados e frutados, envelhecem por períodos relativamente curtos em grandes tonéis. Estes incluem o Ruby, que permanece em tonel durante dois ou três anos, os Reserva, vinhos de grande qualidade que estagiam durante um período um pouco mais longo, e os Late Bottled Vintage que permanecem em tonel durante quatro a seis anos. Estes oferecem diferentes graus de complexidade mas partilham a mesma cor rubi e um sabor frutado intenso.
- Vinhos do Porto Tawny, opulentos, complexos e aveludados, envelhecem durante longos períodos em casco. Estes incluem os vinhos do Porto Tawny de 10, 20, 30 e 40 anos de idade e os Colheitas (Single Harvest). Caracterizam-se por uma sedutora cor âmbar, textura sedosa e aromas complexos e maduros que se tornam mais intensos quanto maior o estágio em madeira.
- Vinhos do Porto brancos, produzidos a partir das castas brancas clássicas do Douro, que envelhecem normalmente por períodos relativamente curtos em tonel.

Os vinhos do Porto envelhecidos em madeira não precisam ser decantados. Tendo envelhecido em contacto com o ar, mantêm-se em bom estado durante aproximadamente seis semanas após a abertura da garrafa. Têm uma rolha com tampa que pode ser recolocada na garrafa após cada serviço.



CHIP DRY

Em 1934, a Taylor's criou o Chip Dry, o primeiro vinho do Porto branco seco. É um vinho produzido a partir de castas tradicionais brancas, que é fermentado por mais tempo do que o normal para poder dotá-lo do seu característico e tão apetecível final seco e fresco. O envelhecimento em tonel de carvalho adiciona uma complexa dimensão de maturidade ao característico sabor de fruta fresca.

O vinho do Porto Branco Chip Dry é um aperitivo elegante e sofisticado, que é perfeito para servir no início de uma refeição informal. Deve servir-se fresco, num copo de vinho do Porto de tamanho generoso, acompanhado por azeitonas, amêndoas torradas ou batatas fritas.

O Chip Dry também pode ser usado como base para uma original e refrescante bebida de verão. Basta misturar uma medida de Chip Dry com duas medidas de água tônica fresca num copo alto e acrescentar umas folhas de menta ou uma rodela de limão.



LATE BOTTLED VINTAGE

O Late Bottled Vintage (LBV) foi desenvolvido pela Taylor's como alternativa ao vinho do Porto Vintage para consumo a copo em momentos mais descontraídos e sem necessidade de decantação nem de estágio em garrafa.

O Vintage só estagia dois anos em tonel de madeira antes de ser engarrafado. Envelhece na garrafa, adquirindo lentamente suavidade e complexidade ao longo dos anos ou décadas. À medida que envelhece deposita um sedimento natural na garrafa, daí que precise ser decantado. Idealmente o Vintage deve ser consumido no mesmo dia em que se abre a garrafa e é normalmente servido em ocasiões especiais, nas quais o número de convidados é suficiente para decantar a garrafa.

Por seu turno, o Late Bottled Vintage envelhece em tonel durante um período de quatro a seis anos que antecede o seu engarrafamento. Por outras palavras este vinho é engarrafado tardiamente (late bottled) relativamente ao Vintage.

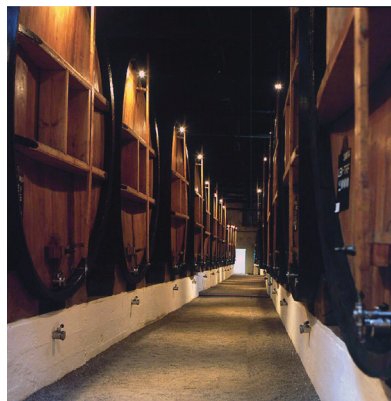
Este período de tempo mais longo em tonel faz com que o LBV fique pronto a beber assim que é engarrafado. Qualquer sedimento que o vinho produza ficará depositado no tonel de madeira durante o envelhecimento, motivo pelo qual o LBV não precisa ser decantado e pode ser servido diretamente da garrafa.

Tal como qualquer outro vinho do Porto envelhecido em madeira, o LBV permanecerá em bom estado durante pelo menos seis semanas após o abertura.

Enquanto uma garrafa do vinho do Porto Vintage tem uma rolha de cortiça comprida desenhada para proteger o vinho durante o longo envelhecimento em garrafa, o LBV tem uma rolha curta com cápsula, que permite voltar a fechar a garrafa após cada consumo e tantas vezes quanto necessário.

O LBV Taylor's partilha o prestígio e o estilo dos grandes Vintage Taylor's e tal como estes é selecionado a partir dos melhores vinhos do Porto tintos encorpados de um único ano. Contudo é muito mais acessível para o consumidor e constitui uma excelente opção para beber a copo em ocasiões informais e descontraídas.

Apesar de hoje em dia quase todas as casais produtoras de vinho do Porto produzirem um LBV, não há dúvida de que o Late Bottled Vintage da Taylor's continua a ser a referência deste estilo de vinho do Porto.



O Late Bottled Vintage envelhece em cubas grandes e pode ser consumido aquando do seu engarrafamento



TAWNY DE IDADE

A Taylor's possui uma das maiores reservas de vinhos do Porto envelhecidos em casco.

Estes vinhos estão armazenados nas caves da empresa, em Vila Nova de Gaia, em frente ao centro histórico do Porto. As caves escuras e tranquilas, com as suas grossas paredes de granito e tetos altos, reúnem as condições ideais para o armazenamento e o envelhecimento dos vinhos. Os ventos húmidos que sopram das águas frias do oceano Atlântico mantêm as caves frescas e húmidas. Este facto permite que os vinhos envelheçam de forma lenta e uniforme, adquirindo gradualmente os aromas complexos e subtis do envelhecimento.

Os milhares de cascos de carvalho são conservados pelos mestres tanoeiros da Taylor's, permitindo que os vinhos envelheçam em contacto constante, se bem que limitado, com o ar. Com o decorrer do tempo, os vinhos perdem gradualmente a sua profunda cor vermelho-púrpura tão própria da juventude e adquirem uma atraente cor âmbar conhecida por "tawny", que por sua vez designa este estilo de vinho do Porto. Ao mesmo tempo, os vinhos adquirem uma maravilhosa e sedosa suavidade, bem como múltiplas camadas de sabores ricos e complexos que são a característica do estilo tawny.

Os provadores da Taylor's usam estas reservas de vinhos para criar a gama de vinhos do Porto Tawny de 10, 20, 30 e 40 Anos. Para assegurar a continuidade de carácter e estilo, estes vinhos são produzidos através da lotação de vinhos de diferentes anos, desde que a média de idade do vinho seja a indicada no rótulo.

Anualmente uma parte do vinho conhecida como "a parte dos anjos" perde-se por evaporação. Este fenómeno tem o efeito de concentrar os aromas e os sabores, daí que estes sejam mais ricos e poderosos quanto mais velho for o vinho.

Os tawnies velhos da Taylor's são dos vinhos do Porto mais versáteis, sendo excelentes para beber depois do jantar ou para degustar lentamente em momentos de tranquilidade ou relaxamento.

Os tawnies de 10 e 20 anos, opulentos e suaves, são excelentes vinhos de sobremesa, e combinam maravilhosamente com sabores de amêndoa e frutos secos. Os excecionais tawnies de 30 e 40 anos concentram-se devido à evaporação até serem quase uma essência, por isso devem consumidos lentamente, à medida que revelam os seus complexos e opulentos aromas e sabores.

Ainda que os seus sabores sejam ricos e complexos, os tawnies velhos têm uma atraente e vibrante acidez, que evita que estes vinhos fiquem demasiado doces ou pesados.

São uma excelente bebida de verão pois podem servir-se mais frescos do que os estilos de vinho do Porto mais jovens e encorpados.



Os tawnies de idade envelhecem em cascos de carvalho, nos quais vão gradualmente adquirindo riqueza e complexidade



10 Anos



20 Anos



30 Anos



40 Anos

Durante o tempo de estágio em casco, a cor do tawny de idade vai evoluindo do típico avermelhado de um 10 anos para a tonalidade âmbar pálida de um 40 anos.



O inconfundível vinho do Porto Single Harvest Taylor's 1863



O vinho do Porto Single Harvest Taylor's 1966, um exemplar de uma série de raros vinhos envelhecidos em madeira lançados com 50 anos

COLHEITAS RARAS

Estes vinhos do Porto, ao invés dos Vintage que envelhecem em garrafa, fazem o seu envelhecimento em cascos de carvalho e são também conhecidos como 'Single Harvest'.

As vastas reservas de vinhos envelhecidos em cascos de madeira que a Taylor's possui contém alguns vinhos do Porto 'Single Harvest' verdadeiramente excepcionais. Ao longo do tempo, a empresa aumentou as suas reservas de vinhos próprios comprando alguns vinhos do Porto envelhecidos em madeira muito velhos e extraordinários, entre os quais, alguns vinhos raros e valiosos do século XIX. Ocasionalmente, estas relíquias são lançadas no mercado como edições limitadas. O primeiro lançamento foi o Taylor's Scion, um vinho muito valioso e de grande importância histórica, produzido em 1855, antes da chegada da filoxera à região do Douro.

Outros lançamentos de edições limitadas incluem o vinho do Porto Taylor's Single Harvest de 1863, ano da batalha de Gettysburg, uma das principais batalhas da guerra civil americana e também ano da inauguração do primeiro metro subterrâneo do mundo, em Londres. Apenas duas pipas deste vinho foram engarrafadas.

Vinhos tão velhos e raros como estes são naturalmente caros. Mais acessíveis são as edições dos Single Harvest da década de 1960, como o Taylor's Single Harvest 1966, que se pode ver nesta página. Estes vinhos são excelentes presentes de aniversário. Tal como os Tawnies de Idade descritos na página anterior, estes vinhos estão repletos de complexos aromas a especiarias e nozes, bem como ricos sabores de rebuçado de caramelo e proporcionam um final maravilhoso para qualquer refeição.



VINTAGE

O prestígio da Taylor's relativamente aos seus vinhos do Porto Vintage não tem paralelo.

Os vinhos do Porto Vintage não se produzem todos os anos e são feitos a partir de uma seleção de vinhos da melhor qualidade e com grande potencial de envelhecimento, provenientes de um ano excecional. Estes vinhos representam uma pequena porção de toda a vindima. Os Vintage são excelentes para serem bebidos enquanto jovens, mas a paciência pode recompensar, uma vez que estes vinhos desenvolvem lentamente os seus poderosos aromas e opulentos sabores à medida que envelhecem na garrafa durante anos ou mesmo décadas.

Os Vintage Taylor's têm a sua origem nas três quintas da empresa: Vargellas, Terra Feita e Junco. Depois de cada vindima, os provadores da empresa selecionam os melhores vinhos de cada quinta. Esses vinhos são depois colocados em tonéis de carvalho onde vão repousar durante dois invernos. Na segunda primavera, os vinhos voltam a ser provados e um lote é produzido a partir dos melhores vinhos das três propriedades. Se através desta combinação se obtiver um vinho de qualidade excecional, com grande capacidade de envelhecimento e que reflita o estilo sóbrio e elegante da casa Taylor's, então este vinho poderá ser engarrafado como Vintage Taylor's clássico. O anúncio de um novo Vintage clássico é conhecido como 'declaração' e o Vintage clássico é normalmente referido como Vintage 'declarado'.

Se os provadores considerarem que o vinho poderá ter uma evolução relativamente precoce, novos lotes serão criados apenas com vinhos da mesma quinta. Estes vinhos apelidam-se 'single quinta' Vintage. A Taylor's produz 'single quinta' Vintage da Quinta de Vargellas e da Quinta de Terra Feita. E se é verdade que por um lado o Vintage clássico Taylor's representa o estilo da casa, por outro, o Vintage 'single quinta' exprime a personalidade da respetiva propriedade.

Tradicionalmente a Taylor's declara um novo vinho do Porto Vintage no dia 23 de abril, dia de São Jorge, quer este seja 'clássico' ou 'single quinta'.

O Vintage deve sempre ser decantado, para permitir separar o vinho do sedimento natural que se forma na garrafa à medida que o vinho envelhece e libertar os delicados e complexos aromas que se desenvolvem com a idade. As garrafas de Vintage devem ser armazenadas na posição horizontal para evitar que a rolha seque.

VINTAGE TAYLOR'S CLÁSSICO

A Taylor's é especialmente conhecida pelos seus vinhos do Porto Vintage elegantes e com grande potencial de envelhecimento. Os Vintage Taylor's são dos vinhos mais apreciados e procurados por entusiastas do vinho e também por colecionadores, que valorizam o seu poder contido e a sua lendária capacidade para melhorar na garrafa durante décadas.

Os Vintage Taylor's clássicos apenas são produzidos em anos de excecional qualidade e enorme potencial de envelhecimento. Em média, a Taylor's declara um Vintage clássico três vezes por década.

O estilo que caracteriza os Vintage da Taylor's permaneceu inalterado ao longo dos anos, tornando-os inconfundíveis. Isto deriva em parte da tradição da casa, que adota uma filosofia de vinificação e envelhecimento transmitida e aperfeiçoada de geração em geração. Mas acima de tudo devido aos diferentes terroirs de cada uma das quintas da empresa: a Quinta de Vargellas, a Quinta de Terra Feita e, mais recentemente, a Quinta do Junco.

Das três propriedades, é a Quinta de Vargellas que marca a sua personalidade de forma mais clara no Vintage Taylor's. Sofisticados e esbeltos, os vinhos de Vargellas proporcionam elegância e delicadeza com a sua fruta maravilhosamente pura e complexa, o seu característico perfume a violetas e os seus taninos vigorosos, mas muito bem integrados. Grande parte do equilíbrio e da subtileza dos Vintage Taylor's, assim como a sua inconfundível qualidade aromática, tem origem nos vinhos de Vargellas, que normalmente são a base dos Vintage clássicos da Taylor's.

Os vinhos de Terra Feita, por seu lado, expressam um hedonismo sensual, com o seu intenso carácter de frutos do bosque, revestido por aromas de ervas silvestres e de taninos consistentes que preenchem a boca.



Toda a harmonia e tensão criadas entre as características contrastantes mas complementares destas duas grandes propriedades vão definir fundamentalmente o carácter dos Vintage Taylor's e vão explicar a complexidade que estes vinhos revelam nas suas distintas camadas de aromas e sabores. Nos últimos anos, os vinhos da Quinta do Junco também passaram a integrar o lote do Vintage Taylor's. Estes vinhos densos e concentrados, apesar de presentes numa pequena quantidade, fortalecem a estrutura interior e dão o vigor pelo qual se caracteriza e se reconhecem os Vintage Taylor's.



VINTAGE QUINTA DE VARGELLAS

Em determinados anos, quando não há declaração e não é produzido um Vintage Taylor’s clássico, a empresa pode decidir lançar um Vintage ‘single quinta’ a partir da produção das suas quintas. Contrariamente aos Vintage Taylor’s clássicos, que são obtidos através do lote de vinhos provenientes de mais do que uma quinta, os Vintage ‘single quinta’ são produzidos a partir de uvas provenientes de uma só quinta. Estes vinhos são produzidos em anos que originam vinhos relativamente acessíveis e que evoluem mais rapidamente. Apesar de terem capacidade de envelhecimento em garrafa, podem ser consumidos enquanto jovens.

O primeiro Vintage Quinta de Vargellas a ser lançado no mercado foi o 1958. Desde então os Vintage Quinta de Vargellas alcançaram um prestígio que ultrapassa o dos Vintage clássicos de muitas casas produtoras de vinho do Porto.

Os Vintage Quinta de Vargellas refletem o carácter distintivo desta magnífica propriedade, cujos vinhos têm sido objeto de estima e desejo desde a década de 1820 e que atualmente é considerado como um dos melhores vinhedos do mundo. Os Vintage Quinta de Vargellas são reconhecidos pelo seu característico perfume a violeta, pela sua fruta delicada e complexa e, também, pelos seus taninos firmes e bem definidos.

Ao contrário dos Vintage Taylor’s clássicos, com pontuações altíssimas e a grande atração que exercem nos colecionadores e investidores que fazem com que sejam vinhos relativamente caros, os Vintage Quinta de Vargellas têm sempre preços bastante acessíveis e oferecem, portanto, uma excelente relação preço-qualidade.



VINTAGE QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Uma das mais extraordinárias expressões do terroir da Quinta de Vargellas é o muito raro Vintage Quinta de Vargellas Vinha Velha, um vinho produzido em quantidades muito pequenas, a partir das vinhas mais velhas da propriedade. Com idades entre os 80 e os 120 anos, estas velhas vinhas ocupam cinco parcelas diferentes que no seu conjunto formam a Vinha Velha.

Ainda que estas parcelas constituam mais de 15 por cento da produção total da propriedade, as uvas selecionadas para o Vintage Vinha Velha geralmente não representam mais do que 2 por cento. O Vargellas Vinha Velha é produzido em quantidades muito pequenas e é apresentado em caixas de três garrafas. O Vargellas Vinha Velha é vendido através de um rigoroso sistema de alocação, para permitir que as muito pequenas quantidades produzidas sejam distribuídas da forma mais abrangente possível.



VINTAGE QUINTA DE TERRA FEITA

Tal como os vinhos da Quinta de Vargellas, os melhores vinhos da histórica propriedade do vale do Pinhão, a Quinta de Terra Feita, integram o lote do Vintage Taylor’s clássico. Desde o início do século passado que a empresa também já produz Vintage ‘single quinta’ a partir desta excelente e antiga propriedade. Os Vintage Quinta de Terra Feita não são tão conhecidos ou disponíveis como os da Quinta de Vargellas, mas têm um público fiel entre os conhecedores e entusiastas do vinho do Porto Vintage.

Tal como os de Vargellas, os Vintage Quinta de Terra Feita reproduzem o carácter distintivo do terroir da propriedade. Os Vintage Terra Feita destacam-se especialmente pela sua grande quantidade de fruta. O nariz apresenta-se marcado por aromas densos e poderosos a groselha preta e amora, com especiarias e alcaçuz e sugestivos aromas de esteva e ervas silvestres. Ao contrário dos taninos vigorosos e bem definidos dos Vintage Vargellas, os de Terra Feita são densos e consistentes, proporcionando volume e uma boa estrutura.

Como todos os ‘single quinta’, os Vintage Quinta de Terra Feita podem ser bebidos praticamente desde o dia em que são engarrafados. No entanto, têm uma boa capacidade para envelhecer em garrafa pois, ainda que não tenham a longevidade de um Vintage clássico, podem envelhecer e desenvolver na garrafa durante duas ou três décadas e, frequentemente ainda mais.



ANOS VINTAGE DESDE 1900

TAYLOR'S CLÁSSICOS			VARGELLAS			VARGELLAS VINHA VELHA	TERRA FEITA	
1900	1945	1985	1905	1965	1988	1995	1905	1937
1904	1948	1992	1907	1967	1991	1997	1906	1982
1908	1955	1994	1911	1968	1995	2000	1907	1986
1912	1960	1997	1914	1969	1996	2004	1909	1987
1917	1963	2000	1925	1972	1998	2007	1910	1988
1920	1966	2003	1934	1974	2001	2009	1911	1991
1924	1970	2007	1937	1976	2004	2011	1913	1995
1927	1975	2009	1947	1978	2005		1914	1996
1935	1977	2011	1952	1982	2008		1918	1999
1940	1980		1958	1984	2012		1923	2001
1942	1983		1961	1986	2015		1925	2005
			1964	1987			1931	2008



TAYLOR'S®

ESTILOS DE VINHOS DO PORTO E O SEU ENVELHECIMENTO

VINHO DO PORTO ENVELHECIDO EM MADEIRA

ENVELHECIDO EM TONEL (MAIS DE 20.000 LITROS)

LOTE DE MAIS DO QUE UM ANO

ANO ÚNICO

Branco	Branco Seco	Ruby	Reserva	Late Bottled Vintage (L.B.V.)

2 a 3 anos em tonel

2 a 5 anos em tonel

2 a 3 anos em tonel

3 a 4 anos em tonel

4 a 6 anos em tonel

Não necessita envelhecer em garrafa.
Está pronto a beber aquando do engarrafamento.

Não necessitar ser decantado.
Permanece em boas condições durante 4-6 semanas após a abertura da garrafa.

ENVELHECIDO EM CASCO (CERCA DE 630 LITROS)

LOTE DE MAIS DO QUE UM ANO

ANO ÚNICO

Tawny	Tawny de Idade (10, 20, 30 e 40 anos)	Colheita (Single Harvest)

2 a 3 anos em casco

Média de 10, 20, 30 e 40 anos em casco

Pelo menos 7 anos em casco

Não precisa de envelhecer em garrafa.
Está pronto a beber aquando do engarrafamento.

Não necessita ser decantado.
Permanece em boas condições durante 6-8 semanas após a abertura da garrafa.

VINHO DO PORTO ENVELHECIDO EM GARRAFA

VINHO DO PORTO VINTAGE

ANO ÚNICO

Vintage Single Quinta (proveniente de anos que produzem vinhos de maturação mais precoce)	Vintage Clássico (proveniente de anos com maior potencial de envelhecimento)

Cerca de 22 meses em tonel antes do engarrafamento

Cerca de 22 meses em tonel antes do engarrafamento

Continua a envelhecer e a desenvolver em garrafa durante pelo menos 20 anos.

Continua a envelhecer e a desenvolver em garrafa durante pelo menos 30 anos.

Recomenda-se a decantação para separar o vinho do sedimento natural que se deposita na garrafa à medida que o vinho envelhece. É melhor bebido no dia em que se abre a garrafa.

Vinho do Porto Branco

Encorpado e frutado

Suave, rico e macio

Taylor Fladgate & Yeatman
Rua do Choupelo, 250
4400-088 Vila Nova de Gaia
Portugal

turismo.taylor@taylor.pt

www.taylor.pt | www.taylorsport.cn