



TAYLOR'S® PORT



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



PRÓLOGO

Para muchos, Taylor's es la casa de vino de Oporto más emblemática, y sus vinos, la quintaesencia del vino de Oporto.

De gestión familiar desde su fundación en 1692, Taylor's es una de las casas productoras de vino de Oporto más antiguas. Durante más de tres siglos, se ha dedicado exclusivamente a la producción de vino de Oporto; en particular, a la de los estilos de calidad más alta.

Pero sobre todo, Taylor's es considerada el punto de referencia del Oporto Vintage. Conocidos por su elegancia, poder contenido y longevidad, los vinos de Oporto Vintage de Taylor's resultan de la combinación de los mejores vinos provenientes de las «quintas» de propiedad de la empresa: Vargellas, Terra Feita y Junco. Estas tres magníficas propiedades vitivinícolas, cada una con su ubicación y carácter particular, están en el origen del estilo inimitable de la casa Taylor's y son la piedra angular del prestigio de la empresa.

Taylor's también debe su éxito a las personas que, a lo largo de los siglos, han permitido que estas famosas propiedades se expresen en un gran vino y que han transmitido un legado de logros y conocimientos a quienes vinieron después de ellas. Y si por un lado, la empresa siempre ha permanecido fiel a sus tradiciones y principios, por otro, ha tratado de adaptarse e innovar, manteniéndose como una referencia para los amantes del vino a lo largo de los tiempos.

Este folleto relata la historia de la empresa, de sus propiedades en el Douro y de sus vinos. Sin embargo, no consigue transmitir el ambiente único de Taylor's, con su rica tradición y espíritu pionero, ni tampoco el carácter distintivo de sus vinos de Oporto. Por ello, venga a visitar la casa Taylor's en Oporto y viva esta experiencia única personalmente.

Adrian Bridge
Director General



EL VINO DE OPORTO

El vino de Oporto es uno de los grandes vinos clásicos de Europa. Es producido en las empinadas laderas del Alto Douro, al nordeste de Portugal, en una de las áreas vitivinícolas más antiguas y bonitas del mundo, donde se produce vino desde hace más de dos mil años. Protegido por la sierra de Marão de los vientos frescos que soplan desde el Atlántico, el valle del Douro posee un clima caracterizado por veranos calurosos y secos e inviernos rigurosos. Su paisaje agreste y accidentado es de una magnitud espectacular.

El vino de Oporto debe su carácter a la combinación única de clima, suelo, variedades de uva y a la tradición en la elaboración de vino que sólo se puede encontrar en el valle del Douro. En 1756, el Douro se convirtió en la primera región vitivinícola demarcada por ley y al año siguiente, cada una de sus viñas fue clasificada de acuerdo con su nivel de calidad. Sus viñas más antiguas, hoy Patrimonio de la Humanidad, están plantadas en cientos de terrazas estrechas soportadas por muros de piedra seca contruidos a mano.

Las primeras remesas de vino con el nombre «vino de Oporto» se registraron en 1678. Aunque se produce en los viñedos del Alto Douro, en el interior de Portugal, el vino toma su nombre de la ciudad de Oporto, situada en la costa del Atlántico, pues es tradicionalmente en esta ciudad donde el vino envejece y desde donde se exporta.

El calor del verano del valle del Douro asegura que las uvas alcancen la madurez plena y produzcan el jugo concentrado y de color profundo necesario para hacer el Oporto. Sin embargo, es el clima templado de la costa el que ofrece las mejores condiciones para el envejecimiento.

En la primavera siguiente a la vendimia, los vinos jóvenes son transportados a las frescas y oscuras «caves» de las casas de vino de Oporto en Vila Nova de Gaia, ciudad situada frente al centro histórico de Oporto. Es en estas bodegas de guarda que los vinos son combinados y envejecidos, y desde donde son más tarde despachados. Hoy el vino llega por carretera, pero hasta la mitad del



Carga de vino en un barco rabelo para emprender el viaje río abajo por el Douro hacia las caves en Vila Nova de Gaia

Muchas de las casas de vino de Oporto más antiguas, como Taylor's o Croft, son de origen británico. Esto se debe a que, durante gran parte de la historia del vino de Oporto, Gran Bretaña fue el principal mercado para este vino. Sin embargo, hoy, el vino de Oporto se disfruta en todo el mundo.

El vino de Oporto es un vino encabezado, elaborado mediante la adición de una proporción de alcohol vínico, neutro y límpido, al jugo de uva que está en fermentación. Para encabezar el vino de Oporto sólo se utiliza alcohol vínico de la mejor calidad, resultante de la destilación de vino blanco. El alcohol vínico se añade antes de que termine la fermentación, por lo que parte del dulzor natural de la uva permanece en el vino. Esto da al vino de Oporto su carácter rico y redondo.

El vino de Oporto se destaca por su extraordinaria capacidad de mejorar con la edad. Diferentes métodos y períodos de envejecimiento producen diferentes estilos de vino de Oporto: desde los intensos sabores de fruta silvestre que se encuentran en un Oporto Reserva o en un Late Bottled Vintage, pasando por la riqueza y opulencia de un Tawny Envejecido, hasta la sublime complejidad de un Oporto Vintage maduro.

Gracias a esta diversidad de estilos, el vino de Oporto ofrece un sinfín de oportunidades de armonización con la comida. Tradicionalmente, el vino de Oporto se sirve con queso hacia el final de la comida, o entonces como un vino de postre o como un digestivo, a pesar de que algunos estilos, como el Oporto blanco, también pueden disfrutarse como aperitivo.

A muchos chefs creativos también les gusta acompañar sus platos principales con vino de Oporto. Además, éste es uno de los mejores vinos para disfrutar con chocolate o con un buen puro. El Oporto es uno de los vinos más refinados y sociables, que ayuda a hacer de cualquier ocasión una ocasión especial, ya sea que se trate de una noche tranquila frente a la chimenea, una reunión informal con amigos o una comida formal y sofisticada.



Los intensos sabores de fruta del L.B.V. combinan a la perfección con chocolate



Un Oporto Vintage es la combinación clásica para un queso azul maduro



¿CÓMO SE HACE EL VINO DE OPORTO?

En las laderas en terraza de las «quintas», las uvas maduran lentamente bajo el sol del verano.

Son alrededor de 30 las variedades de uva tradicionales que se utilizan en la elaboración del vino de Oporto, la mayoría de las cuales son tintas. Las variedades más conocidas son la Touriga Francesa, la Touriga Nacional, la Tinta Roriz, la Tinta Barroca, la Tinta Amarela y la Tinto Cão. En el suelo poco profundo y pedregoso compuesto de esquisto, una roca de fácil fragmentación, semejante a la pizarra, estas variedades originan rendimientos bajos y sus bayas de piel gruesa producen un jugo denso y concentrado. Aunque a menudo se planten por separado, las variedades generalmente se fermentan juntas, lo que hace que cada una aporte su carácter único al vino.



La vendimia comienza a mediados de septiembre y se realiza a mano. En el método tradicional utilizado en las quintas de Taylor's, las uvas se transportan a la bodega en cestos pequeños y se depositan en lagares de granito, donde se pisan a pie.

Durante la primera etapa de la pisa, llamada «corte», los pisadores se juntan, formando una línea apretada, y avanzan muy lentamente por el lagar, pisando las uvas de forma metódica para que éstas suelten el jugo y comience así la fermentación. Durante la segunda etapa, llamada «liberdade», los pisadores trabajan individualmente, moviéndose libremente por todo el lagar para asegurarse de que las pieles de las uvas se mantienen sumergidas y liberan su color, taninos y aromas en el vino en



Pisa a pie en los lagares de la Quinta de Vargellas

Después de cerca de tres días y medio, cuando la fermentación ha convertido aproximadamente la mitad del azúcar natural de las uvas en alcohol, la pisa a pie termina y el vino en fermentación se retira del lagar y se transfiere a una cuba. A medida que se realiza esta transferencia, se añade al vino un alcohol vínico muy limpio e incoloro, en un proceso que se conoce como encabezado. El encabezado detiene la fermentación, preservando algo del dulzor natural de la uva en el vino final.

La experiencia demuestra que la pisa es la mejor manera de lograr una extracción suave y al mismo tiempo completa durante el tiempo relativamente corto en que tiene lugar la fermentación, originando vinos con estructura y profundidad, pero también con equilibrio y delicadeza. Este método tradicional se sigue utilizando para los mejores vinos de Taylor's.

Después de la vendimia, los vinos de Oporto jóvenes permanecen en el valle del Douro hasta principios del año siguiente. Más tarde, antes de que llegue el calor del verano, los vinos se transportan a las frescas bodegas de guarda de Taylor's, en Vila Nova de Gaia, ciudad situada en la costa atlántica, donde realizarán su crianza.

El vino de Oporto tiene una notable capacidad de envejecimiento y puede continuar mejorando durante años, incluso décadas.

A medida que madura, el vino de Oporto se vuelve gradualmente más pálido: el intenso color rojo «rubí» del vino joven evoluciona lentamente hacia el atractivo color ámbar conocido en inglés como «tawny».

El carácter del vino también cambia; la estructura firme y la fruta intensa de la juventud da paso a la sedosa suavidad y a los sutiles y suntuosos aromas de la madurez. Con el tiempo, este cambio ocurrirá en todos los vinos de Oporto tintos, siendo posible influir en su proceso a través de la selección del método de envejecimiento.

Los vinos de Oporto pueden ser divididos en dos grandes «familias»: vinos de Oporto envejecidos en madera y vinos de Oporto envejecidos en botella.

Los vinos de Oporto envejecidos en madera hacen su crianza en barriles o en cubas de madera, generalmente de roble. Cuanto menor sea el recipiente utilizado, mayor será el contacto con el aire, por lo que un vino de Oporto adquiere un carácter sutil y un color «tawny» más rápidamente en un barril pequeño que en una cuba grande. Como su nombre lo indica, los vinos de Oporto envejecidos en botella hacen su crianza en la botella. En la botella, el proceso de envejecimiento es muy lento, y los vinos conservan su color profundo y la frescura e intensidad propia de la juventud durante más tiempo, desarrollando sus complejos y sutiles aromas durante los años o décadas que pasan en la bodega.

Por lo tanto, la selección de diferentes períodos y de diferentes métodos de envejecimiento permite crear diferentes estilos de vino de Oporto. La diversidad de estilos es uno de los aspectos más fascinantes del vino de Oporto. Esta diversidad se explica con detalle más adelante en este folleto y también en el gráfico sobre el envejecimiento de la página 28.



Envejecimiento en barriles de roble



Envejecimiento en grandes cubas



Envejecimiento en botella



La Casa de los Socios de Taylor's, en Vila Nova de Gaia

LA HISTORIA DE TAYLOR'S

Taylor's es una de las casas de vino de Oporto más antiguas y su historia es, de cierta forma, la historia del propio vino de Oporto.

LOS AÑOS BEARSLEY

La historia de la empresa comienza en 1692, con la llegada a Portugal de un comerciante inglés llamado Job Bearsley. Al igual que otros comerciantes exportadores ingleses de aquella época, al principio, Bearsley no se dedicó a comprar y vender vino de Oporto. Bearsley se instaló en la ciudad portuaria de Viana do Castelo, que era en aquel entonces la sede del comercio de vino, y se dedicó a exportar el vino magro y ácido conocido como «tinto de Portugal», proveniente de los viñedos circundantes que formaban parte de la región del Minho.

El hijo mayor de Bearsley, Peter, sabía que estos vinos magros producidos en el litoral no resistían bien al viaje y no eran del gusto del consumidor británico. Por ello, Peter comenzó a mirar más hacia el interior, hacia la parte este y salvaje del valle del río Douro, protegida de los vientos fríos del Atlántico por los altos picos de la sierra de Marão. Allí, en las laderas escarpadas y rocosas del valle del Douro, Peter encontró lo que buscaba: los vinos poderosos y con mucho cuerpo que hoy conocemos como vino de Oporto.

Se cree que Peter Bearsley fue el primer comerciante inglés en realizar el arduo viaje de atravesar la sierra de Marão para llegar a esta remota región, pero otros comerciantes pronto siguieron sus pasos. Cuando los tres hijos de Peter, Bartholomew, Charles y Francis, se reunieron con su padre en Portugal, los comerciantes británicos ya eran familiares en el Douro y la competencia por los mejores vinos empezó a ser intensa.

En 1744, Bartholomew Bearsley se convirtió en el primer exportador británico en comprar una propiedad en el Douro, cerca de la localidad de Régua. Esto le permitió construir relaciones con los agricultores y asegurarse sus mejores vinos.



Catavino de plata usado por Francis Bearsley en sus viajes al valle del Douro en búsqueda de vinos para comprar

Cuando Francis, que sobrevivió a sus hermanos, murió en 1805, sus tres yernos lo sucedieron, pero ninguno de ellos estaba cualificado para desarrollar el negocio. Uno de los nietos, Francis Gray, se convirtió en socio, pero pasaba la mayor parte de su tiempo en Londres. Mientras tanto, Portugal estaba a punto de quedar envuelto en la Guerra Peninsular, parte de las Guerras Napoleónicas. En noviembre de 1807, el ejército francés invadió Portugal y para las casas de vino de Oporto británicas era urgente garantizar sus posesiones y enviar a Gran Bretaña tanto vino como fuera posible.

Afortunadamente, entre los empleados de la empresa había un americano emprendedor de origen turco llamado Joseph Camo. Estados Unidos era un país neutral, por lo que las posesiones confiadas al cuidado de Camo no serían apropiadas por el ejército francés. Camo recibió una sexta parte de las acciones de la empresa a cambio de permanecer en la ciudad de Oporto y cuidar de sus bienes.

Su primer reto fue enviar a Gran Bretaña tanto vino cuanto fuera posible, pero eran pocos los capitanes que estaban dispuestos a navegar a Portugal.

Tres embarcaciones llegaron finalmente en 1809, pero una crecida del río Douro no les permitió partir antes de que el ejército francés llegara a Oporto y saqueara parte de su carga. En mayo, las fuerzas británicas comandadas por Lord Arthur Wellesley recuperaron la ciudad de Oporto en una victoria rápida y dramática, y en julio, las tres embarcaciones atracaron finalmente en Portsmouth.

El emprendedor señor Camo continuó comprando vino hasta seis días antes de que los franceses entraran en Oporto y reanudó el negocio tres semanas después de que la ciudad fuera recuperada, mucho tiempo antes de que los socios de las otras casas británicas volvieran a Oporto. El año de 1809, que podría haber sido desastroso para la empresa, fue, en cambio, un año de gran éxito.

De 1808 hasta 1811, Camo fue el único socio que trabajó en la empresa con sede en Oporto. Restablecida la paz, comenzó a disfrutar de los frutos de su nueva posición, pero en 1812 renunció a la empresa y se marchó a Londres y luego a Francia, donde murió en 1816.

JOSEPH TAYLOR

Además de dar a la empresa su nombre actual, Joseph Taylor desempeñó un papel crucial en la historia de la compañía. Su intervención hizo de puente entre la era Bearsley y la llegada de los Yeatman, cuyos descendientes son hoy propietarios de la empresa.

En el momento de la partida de Camo, Joseph Taylor era uno de los gerentes de la sucursal de la empresa en Londres. Durante la ocupación francesa, Taylor se escribía frecuentemente con Camo y por ello conocía bien el funcionamiento de la empresa en Oporto. Es poco lo que se conoce de su pasado, pero se sabe que era claramente un administrador competente y que estaba familiarizado con la lengua portuguesa.



Grabado en piedra que conmemora la compra en 1744 de la primera propiedad de la empresa en el valle del Douro



Morgan Yeatman



John Fladgate, Barón de Roêda

Cuando Francis Gray muere en 1814, Joseph Taylor se convierte en socio de la empresa. En 1826, Taylor adquiere las acciones de Charles Campbell, el único yerno sobreviviente de Francis Bearsley, por lo que pasa a ser el único propietario de la empresa.

Bajo la dirección de Joseph Camo, la empresa también se había dedicado a la venta de productos de almacén, alcanzado con ello bastante éxito, pero Joseph Taylor se empeñó para que ésta volviera a centrarse en el vino de Oporto. En 1835, la salud de Taylor comenzó a deteriorarse. Taylor eligió como sus sucesores a dos comerciantes de vino emprendedores, Morgan Yeatman, un comerciante de vino de Dorchester y cliente de Taylor's durante muchos años, y John Fladgate, un contacto del agente de la empresa Mathew Clark.

JOHN FLADGATE

En 1838, después de mudarse a Portugal, John Fladgate y Morgan Yeatman formaron una sociedad que adoptó el nombre actual de la empresa – Taylor, Fladgate & Yeatman. John Fladgate se encargó de la viticultura y de asegurar la calidad del vino y Morgan Yeatman se centró en el desarrollo del negocio.

John Fladgate es recordado sobre todo por sus esfuerzos para defender la región del Douro contra el oídio, el cual llegó al valle del Douro en 1851, y contra la filoxera, el pulgón de la vid americana, presente en la región desde finales de la década de 1860. En 1872 Fladgate publicó su investigación sobre la filoxera en una carta abierta a los agricultores del Douro, «O Phylloxera no Alto-Douro», y su trabajo fue reconocido por la Corona portuguesa con el título de Barón de Roêda.

Después de que Fladgate se jubilara, nadie de su familia continuó en la empresa y fueron los descendientes de Morgan Yeatman quienes dirigieron la empresa en el siglo XX.

LA ERA YEATMAN

A finales del siglo XIX, el Alto Douro era un lugar desolado. Sus viñas habían sido destruidas por la filoxera. Para mantener su posición como una de las mejores casas productoras de vino de Oporto, Taylor's precisaba de una propiedad a la que pudiera convertir en fuente de vinos de la más alta calidad. La propiedad elegida fue la Quinta de Vargellas. Su compra fue uno de los hechos más significativos y auspiciosos en la historia de Taylor's. Situada en el remoto extremo este del valle del Douro, Vargellas ya era reconocida desde la década de 1820 como la fuente de los mejores vinos de Oporto. Hoy en día se encuentra entre las grandes propiedades vitivinícolas del mundo.

A pesar de todo esto, la adquisición de la propiedad fue un paso audaz, ya que la filoxera había reducido su producción a apenas cuatro pipas de vino. La monumental tarea de reconstruir la propiedad recayó en Frank Yeatman, nieto del primer socio Yeatman y figura clave en la historia de Taylor's en la primera mitad del siglo XX. Apodado «Smiler» (sonriente), Frank Yeatman era un catador formidable y se dedicó a supervisar la elaboración del vino, mientras que su hermano, Harry O Yeatman, se encargó de las ventas. Smiler fue una figura muy querida del vino de Oporto, que dirigió serenamente la empresa durante dos guerras mundiales y períodos de gran inestabilidad política y financiera. Cuando Harry O murió en 1919, ninguno de sus hijos quiso formar parte de la empresa y Smiler se convirtió en el único propietario.

Sin embargo, Dick, el hijo de Smiler, sí deseaba unirse a la empresa. Dick había estudiado viticultura en Montpellier y se incorporó a la empresa al mismo tiempo que su primo Stanley Yeatman. A partir de 1923 la empresa fue dirigida por Dick y Stanley, quienes contaron con la valiosa ayuda y experiencia de Smiler. Cuando Smiler se jubiló a finales de 1949, ya había sido responsable de por lo menos 50 vendimias de vino de Oporto.

Bajo la dirección de Dick y Stanley, el negocio prosperó. Ambos tenían gran interés en la viticultura y en la implementación de nuevas ideas. En 1927, realizaron en la Quinta de Vargellas las primeras plantaciones experimentales por variedad de uva, una idea revolucionaria en una región acostumbrada a las plantaciones mixtas.

Al fermentar las diferentes variedades de uva por separado obtuvieron un valioso conocimiento sobre las variedades tradicionales del Douro y sentaron las bases de la colección de investigación de vinos monovarietales de Taylor's, una colección única en su tipo. En 1934, lanzaron al mercado el primer vino de Oporto Blanco Seco.

Stanley murió en 1960 y Dick compró su parte de la empresa y se convirtió durante un tiempo en el único propietario. Seis años más tarde, Dick murió y su participación pasó a su esposa Beryl, quien invitó a su sobrino Alistair Robertson a unirse a la empresa.



Frank Yeatman



ALISTAIR ROBERTSON

Alistair Robertson había nacido en Oporto en 1937 en el seno de una familia que guardaba estrechos vínculos con el comercio del vino de Oporto y estaba bien preparado para asumir el control de la empresa. La empresa era financieramente sólida, contaba con vastas reservas de vino de Oporto y gozaba de un prestigio sin igual. Sin embargo, las ventas de vino de Oporto, en general, no se habían recuperado después de la Segunda Guerra Mundial.

Alistair se propuso entonces reorganizar la empresa y aumentar las ventas. Hábilmente asistido por Huyshe Bower, buscó y desarrolló nuevos negocios internacionales para Taylor's, reduciendo la histórica dependencia de la empresa del mercado británico y ayudándola a beneficiarse del creciente interés por vinos de calidad que surgía en América del Norte, Asia y otras partes del mundo.

La innovación más trascendental de Alistair fue el Late Bottled Vintage, o L.B.V., un vino de Oporto de alta calidad, de un único año, que podía beberse tan pronto como fuera lanzado al mercado, sin necesidad de decantarlo ni de consumir toda la botella de una sola vez. Esto se logró dejando el vino en madera por más tiempo que el Oporto Vintage; esto es, embotellándolo más tarde – de ahí su nombre "late bottled".

El Taylor's L.B.V. fue lanzado en 1970 y fue un éxito rotundo, permitiendo llevar el vino de Oporto de elevada calidad a nuevos consumidores. Poco a poco, otras casas de vino de Oporto comenzaron a lanzar sus propios L.B.V.

Las vastas reservas de vinos de Oporto de calidad envejecidos en madera que Taylor's poseía también fueron de fundamental importancia en el momento en que la empresa lanzó una gama completa de vinos de Oporto Tawny 10, 20, 30 y 40 Años. Hoy, Taylor's sigue siendo el principal productor de este estilo de vino de Oporto.

La década de 1970 vio el inicio de una recuperación del mercado. La empresa continuó invirtiendo en existencias de vinos, necesarios para satisfacer la creciente demanda de vinos de Oporto de calidad, y siguió una estrategia de adquisición y desarrollo de viñas para asegurarse uvas de la más alta calidad para sus vinos de Oporto Vintage.

Las inversiones en la Quinta de Vargellas, propiedad emblemática de Taylor's, prosiguieron, y en 1974, la empresa compró la Quinta de Terra Feita, una antigua y magnífica propiedad, a la cual Taylor's compraba vino desde el siglo XIX. La gestión de las propiedades fue confiada a Bruce Guimaraens, cuyos antepasados habían sido los dueños de Fonseca, casa hermana de Taylor's, antes de su adquisición por parte de Dick Yeatman en 1949.

Los avances introducidos en la viticultura y en la vinificación, siempre atemperados con un respeto por los métodos tradicionales, produjeron una serie de vinos de Oporto Vintage muy aclamados, entre ellos, el Taylor's 1992, que recibió 100 puntos del influyente crítico de vinos Robert Parker.

LA ACTUAL GENERACIÓN

En 1990, el hijo de Bruce Guimaraens, David, se unió al equipo de producción de Taylor's. Licenciado en enología por el Roseworthy Agricultural College, Australia, David trajo nuevas ideas de su experiencia profesional en Australia y EE.UU. El 1994 fue el primer Oporto Vintage clásico Taylor's producido bajo su supervisión; otro vino muy aclamado, distinguido con 100 puntos.

El año de 1994 también vio la continuidad de la gestión familiar de la empresa asegurada por una generación más con la llegada a Portugal de Adrian Bridge y de su mujer Natasha, hija mayor de Alistair Robertson. Adrian trajo consigo una amplia experiencia en negocios internacionales, así como las aptitudes de liderazgo que serían fundamentales para preparar a la empresa para los retos del siglo XXI.

Adrian negoció otra adquisición fundamental para la empresa, la compra en 1997 de la Quinta do Junco, la famosa propiedad situada en el valle del Pinhão, a la que en algunas ocasiones Taylor's compraba vinos de excelente calidad desde finales del siglo XIX.

En 2000 Adrian Bridge fue nombrado formalmente director general de Taylor's y su trabajo se centró en asegurar que la empresa fuera capaz de adaptarse con éxito a los rápidos cambios que se estaban dando tanto en el sector del vino de Oporto como en el mercado mundial del vino en general.



Adrian Bridge, director general de Taylor's

Las inversiones en el valle del Douro continuaron e incluyeron la reconversión de las viñas utilizando un nuevo sistema de plantación ambientalmente sostenible, la mejora de las bodegas y la expansión de las viñas de la empresa, incluyendo la compra de São Xisto, una propiedad adyacente a la Quinta de Vargellas. También se lanzaron nuevos productos, entre ellos, artículos de colección como los vinos de Oporto Vintage Vargellas Vinha Velha, elaborados con uvas de las vides más antiguas de la propiedad, y el Scion, un vino de Oporto prefiloxérico, valioso e importante desde el punto de vista histórico, producido en 1855.

Mientras tanto, Taylor's siguió desarrollando sus mercados tradicionales, respondiendo al mismo tiempo a la demanda de los nuevos consumidores de América Latina, Europa del Este, Asia y África.

Hoy, con más de cuatro siglos de existencia y la sucesión familiar asegurada, Taylor's puede afrontar el futuro con optimismo. Durante décadas la empresa ha conseguido asegurar la continuidad de sus objetivos, atributo esencial de cualquier gran casa productora de vino. Desde los Bearsley, en los primeros años, hasta la actual generación, la empresa ha estado dedicada a concretar su objetivo primordial: producir y vender el mejor vino de Oporto.

LAS QUINTAS

Aunque Taylor's también compra uvas a un pequeño número de productores independientes, con quienes estableció una estrecha relación a lo largo de generaciones, la empresa obtiene sus mejores vinos de sus tres «quintas» propias, Vargellas, Terra Feita y Junco.

Estas tres propiedades vitivinícolas, con sus ubicaciones geográficas claramente diferentes, son la piedra angular del prestigio de la empresa y el origen del estilo único y particular de sus vinos de Oporto Vintage.

De las tres propiedades, la más famosa es la Quinta de Vargellas, ubicada en el Douro Superior, la parte más oriental del valle del Douro. Vargellas es reconocida como una de las mejores propiedades vitivinícolas del mundo. Las parcelas plantadas con las cepas más viejas, conocidas como la «Vinha Velha», producen uno de los vinos de Oporto Vintage más raros y más estimado por los coleccionistas. La antigua y magnífica Quinta de Terra Feita se sitúa en el valle del Pinhão y ha suministrado uvas a la empresa durante más de un siglo. Al igual que los vinos de Vargellas, los vinos de Terra Feita son un componente esencial del Oporto Vintage de Taylor's, en cuyo estilo dejan su huella particular. También situada en la zona de Pinhão, la Quinta do Junco es la más reciente adquisición de la empresa. Sus viñas, así como los vinos que éstas originan, son de una escala monumental.



Quinta do Junco



Quinta de Terra Feita



Quinta de Vargellas





QUINTA DE VARGELLAS

La Quinta de Vargellas ocupa un lugar de privilegio entre las «quintas» de la región del Douro y se encuentra entre las propiedades vitivinícolas más famosas del mundo.

Vargellas se sitúa en el Douro Superior, el área más oriental del valle del Douro. Produce algunos de los vinos más poderosos y con mayor potencial de guarda de toda la región. Aquí, el clima es más caluroso y más seco que río abajo, pero la ubicación de la propiedad en la orilla sur del río Douro modera la fuerza del sol abrasador del verano.

La parte original de la Quinta de Vargellas forma un gran anfiteatro orientado al norte de viñas en terrazas que se elevan sobre el río Douro. En el centro de la propiedad está la casa y la bodega, así como una estación de tren propia. Al oeste se alzan los muros de piedra seca de las terrazas más antiguas de la quinta, las cuales forman parte de la llamada «Vinha Velha» –Viña Vieja.

Hacia la década de 1820, Vargellas ya había construido su reputación como productora de los mejores vinos de Oporto y sus vinos tenían una gran demanda en el mercado de Londres. En la década de 1870, al igual que la mayoría de las viñas de las propiedades vitivinícolas del Douro, las viñas de Vargellas fueron destruidas casi por completo por la filoxera, un pulgón de la vid americana. En la década de 1890, cuando Taylor's compró la propiedad, su producción había disminuido drásticamente, siendo de sólo cuatro pipas de vino de Oporto.



Vista panorámica de la Quinta de Vargellas. A la derecha se puede observar la Vinha Velha, con sus antiguas terrazas sostenidas por muros de piedra

Inicialmente, la Quinta de Vargellas estaba constituida por tres propiedades diferentes, situadas una al lado de la otra a lo largo del río: Vargellas de Cima, en el extremo, río arriba, y Vargellas do Meio y Vargellas de Baixo, río abajo, hacia el oeste.



Puerta del antiguo almacén en Vargellas

Después de su adquisición por parte de Taylor's entre 1893 y 1896, las tres propiedades fueron consolidadas en una sola propiedad. Luego, comenzó la enorme tarea de reconstrucción y de replantación de la quinta. En los años que siguieron, se repararon los muros de las terrazas, se plantaron nuevas cepas y la producción de las viñas se fue restableciendo gradualmente. En 1908, los vinos de la quinta habían alcanzado la calidad necesaria para poder ser utilizados en la elaboración del Oporto Vintage Taylor's.

En 1994 y 2001, con la adquisición de São Xisto, una viña adyacente, la Quinta de Vargellas fue extendida hacia el oeste, definiendo los límites actuales de la propiedad.

Elegantes y bien constituidos, los vinos de Vargellas se destacan por su fruta compleja, su distintiva calidad perfumada y sus taninos firmes y bien integrados. Estas características son más claramente discernibles en los vinos de Oporto Vargellas «Single Quinta». Además, en los años «declarados», estas características ayudan a definir la personalidad de los vinos de Oporto Vintage clásicos de Taylor's, los cuales combinan los mejores vinos de Vargellas con los de la Quinta de Terra Feita y también, en los últimos años, con los de la Quinta do Junco.

Sin embargo, el vino que representa la quintaesencia de Vargellas es el excepcional Oporto Vintage Quinta de Vargellas Vinha Velha, un vino producido en cantidades muy pequeñas, con las uvas de las cepas más antiguas de la propiedad.

QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Las antiguas terrazas soportadas por muros de la Vinha Velha representan la parte original de la Quinta de Vargellas y contienen, como su nombre lo indica, sus cepas más viejas. Estas terrazas han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad y constituyen una de las viñas históricas más impresionantes del valle del Douro, siendo además la fuente de uno de los vinos de Oporto Vintage más raro y más deseados.

La Vinha Velha está compuesta por cinco parcelas de viña distintas llamadas Polverinho, Gricha, Renova do Depósito, Renova do Armazém y Vinha Grande. Estas antiguas viñas en terraza, algunas con muros de piedra seca construidos hace más de dos siglos, contienen cepas muy viejas, muchas de las cuales superan hoy los 100 años de edad. A excepción de Polverinho, formada por terrazas que contienen una sola variedad de uva que fueron plantadas por Dick Yeatman en 1927, la Vinha Velha contiene plantaciones mixtas de diversas variedades tradicionales, algunas de las cuales raramente se plantan hoy en día.

La Vinha Velha representa un pedazo de historia vitivinícola. De vez en cuando, estas viñas viejas producen el Oporto Vintage Quinta de Vargellas Vinha Velha, un vino excepcional, elaborado a partir de una estricta selección de uvas provenientes de las cepas más viejas. La cantidad producida es muy pequeña; representa no más del 2 por ciento de la producción total de la propiedad.



Las parcelas de 1927, plantadas con una sola variedad



La Vinha Grande



Renova do Depósito



QUINTA DE TERRA FEITA

Al igual que los vinos de Vargellas, los vinos de la antigua y bella Quinta de Terra Feita son un componente esencial del Oporto Vintage Taylor's. Mientras que los vinos de Vargellas proporcionan elegancia y delicadeza, los de Terra Feita expresan un sensual hedonismo, con su carácter de frutos del bosque revestidos de aromas de hierbas silvestres. Es sin duda la armonía y la tensión existente entre los estilos contrastantes de estas dos grandes propiedades lo que define fundamentalmente el carácter de los Oporto Vintage Taylor's.

La Quinta de Terra Feita está situada en la orilla oeste del río Pinhão, un afluente que serpentea de norte a sur a lo largo de un valle encajonado y sinuoso antes de desembocar en el río Douro. Mientras que Vargellas se encuentra en el extremo este del valle del Douro, área más calurosa, pero refrescada por su exposición norte, Terra Feita se sitúa en el valle del Pinhão, una zona más fresca, pero anidada en lo profundo de los pliegues del valle, donde el aire permanece quieto y las laderas circundantes capturan y retienen el calor.

El valle del Pinhão es una de las áreas productoras de vino de Oporto más importantes en términos históricos. Situado en el corazón de la demarcación original de 1756, este valle ha sido reconocido como fuente de los mejores vinos desde que el Oporto empezó a ser comercializado. Los primeros años de la historia de Terra Feita no están bien documentados, pero se sabe que las primeras viñas de la propiedad fueron plantadas hace más de dos siglos y medio y que sus vinos gozan de gran prestigio desde hace mucho tiempo. Las parcelas que constituyen hoy la propiedad recibieron el estatus de «feitoria», el grado más alto en la clasificación de las viñas de vino de Oporto llevada a cabo en 1757.



Taylor's comenzó a comprar vino de Terra Feita en la década de 1890 y a principios del siglo XX empezó a embotellar pequeñas cantidades de vino de Oporto Vintage elaborado exclusivamente a partir uvas provenientes de esta propiedad. Estos vinos se siguen haciendo hoy en día.

En las décadas siguientes, y aunque Terra Feita continuó produciendo vinos excepcionales, los rendimientos empezaron a disminuir gradualmente a medida que las viñas se iban lentamente deteriorando. En 1974, la producción de Terra Feita de Baixo, una de las viñas que formaba la propiedad, era de apenas 15 pipas. En ese año, Taylor's compró la propiedad e inició un amplio programa de reconstrucción.

Aunque muchas de las viñas fueron reestructuradas y replantadas, la quinta aún conserva un área significativa de cepas viejas plantadas en las históricas terrazas soportadas por muros de piedra seca.

La propiedad cuenta con dos bodegas tradicionales en funcionamiento. Estas bodegas contienen un total de once lagares de granito, suficientes para pisar tanto las uvas de Terra Feita como las que llegan de la vecina Quinta do Junco. La bodega de Terra Feita es una de las bodegas del Douro con mayor capacidad para producir vinos de forma tradicional.

Recientemente, cada lagar ha sido equipado con un sistema de pistones mecánicos que prosiguen el trabajo cuando las personas que realizan la pisa a pie descansan, extrayendo de los mostos una capa extra de aroma. Aquí, la tecnología trabaja conjuntamente con los principios tradicionales para asegurar que las uvas de esta histórica propiedad puedan expresarse en plenitud.



Antiguas terrazas soportadas por muros de piedra en Terra Feita



La bodega en Terra Feita



QUINTA DO JUNCO

La magnífica y antigua Quinta do Junco es una de las propiedades vitivinícolas históricas más conocidas del valle del Pinhão. Quienes visitan la región pueden ver la Quinta do Junco cuando toman la sinuosa carretera que va desde la localidad de Pinhão en dirección a Gouvães o Sabrosa. A unos pocos metros después de Pinhão, el camino se desvía bruscamente a la izquierda hasta llegar a un estrecho valle lateral arbolado. En el lado opuesto de la carretera, la ladera del valle parece subir casi en vertical; es allí donde se encuentran las viñas de la Quinta do Junco. Hilera sobre hilera de vides plantadas en terrazas o en el sistema de plantación vertical se elevan desde el fondo del valle hasta la casa de la quinta, la cual parece observar toda la propiedad desde su privilegiada posición en la cima de la colina.

A diferencia de las viñas de Terra Feita, las viñas de la Quinta do Junco están completamente expuestas al sol y al viento. Orientadas prácticamente al sur, las viñas reciben la luz plena del sol durante casi todo el día, pero el calor intenso durante la temporada de maduración es moderado por las brisas refrescantes que soplan por la ladera abierta, especialmente en las zonas más altas de la propiedad. Una de las características que distingue a la Quinta do Junco es la red de canales y de cursos de agua que cubren la ladera, alimentados por manantiales naturales. Esto probablemente guarda alguna relación con el inusual nombre de la propiedad: «junco» es el nombre de una planta que crece en suelos húmedos o pantanosos.

Al igual que la Quinta de Terra Feita, la Quinta do Junco se sitúa en el corazón de la demarcación original de 1756 y se sabe que sus orígenes se remontan a más de dos siglos y medio. La Quinta do Junco recibió el codiciado estatus de «feitoria» en la clasificación de 1761. Este estatus reconocía a los vinos de la quinta como los vinos de la más alta calidad.

- Junco.

VB. Las 13.
~~Ind~~ Ind. 11 fr
 Ind. Ind. envasado. se 5 fr.

- VI.

Mette se hoje 15 Seto.
 16. m n e m d. g. a 5 da tarde 5 gr.
 17 2 m n e i d. 2 gr envasado 1 gr. 2 1/2 aldo ad

2' lagar VI
 16. log 12 mette amanha

Registro contable de los vinos producidos por Taylor's en la Quinta do Junco en 1899

De acuerdo con la clasificación actual, la Quinta do Junco, al igual que la de Vargellas y la de Terra Feita, es de categoría «A», letra reservada exclusivamente para las mejores viñas destinadas a la producción de vino de Oporto.

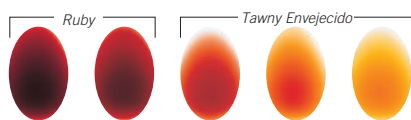
La Quinta do Junco fue incorporada al patrimonio de Taylor's hace relativamente poco tiempo. Sin embargo, un registro de vendimia indica que Taylor's compraba vino de la propiedad a finales del siglo XIX. En 1906, la Quinta do Junco fue adquirida por los hermanos António y Francisco Borges, ambos banqueros, quienes realizaron grandes inversiones en la quinta, transformándola en una propiedad modelo. En 1996, sus sucesores decidieron vender la Quinta do Junco y Taylor's la compró al año siguiente.

Las inversiones que se realizaron en las viñas han producido importantes beneficios. Grandes áreas de la propiedad fueron reestructuradas y las cepas fueron sustituidas por variedades más adecuadas a su ubicación y al estilo de la casa Taylor's. Aunque los trabajos de reconversión de la viña fueron extensos, las históricas terrazas soportadas por muros continúan representando casi un tercio de la superficie plantada de la quinta.

A diferencia del carácter perfumado y elegante de los vinos de Vargellas y de la sensual fruta de los de Terra Feita, los de la Quinta do Junco son a menudo vinos de una escala monumental, que añaden densidad, concentración y estructura al vino final. Esto es particularmente así en los vinos producidos con las uvas provenientes de las antiguas terrazas históricas. Desde hace aproximadamente una década, una pequeña proporción de los vinos de la Quinta do Junco forma parte del Oporto Vintage Taylor's, fortaleciendo la estructura interior y la robustez por las cuales los Vintage de Taylor's son tan reconocidos.

VINOS ENVEJECIDOS EN MADERA

Sólo dos tipos de Oporto envejecen en botella: el Oporto Vintage y un estilo de Oporto relativamente poco común llamado Crusted. Todos los demás envejecen en madera, lo que significa que maduran totalmente en barriles o en cubas de madera antes del embotellado. Con el tiempo, los vinos de Oporto envejecidos en madera se vuelven gradualmente más suaves y redondos, y su color pasa del «rubí» profundo de la juventud al color ámbar más claro, o «tawny», profundo de la edad.



Cuanto más pequeño es el recipiente de madera, más rápido el vino madura, por lo que las cubas se utilizan generalmente para los vinos de Oporto más frescos y afrutados y los barriles para los estilos más redondos y complejos. Dependiendo del período de envejecimiento y del tamaño del recipiente, los vinos de Oporto envejecidos en madera pertenecerán a uno de los siguientes grupos:

- Vinos de Oporto tintos, afrutados y con mucho cuerpo, envejecidos por un período relativamente corto en grandes cubas de roble. Entre estos se incluyen los de Oporto Ruby, que permanecen en cuba durante dos o tres años, los Reserva, que son de mejor calidad y envejecen por un poco más de tiempo, y los Late Bottled Vintage, que permanecen en cuba entre cuatro a seis años. Todos estos vinos poseen diferentes grados de sofisticación, pero tienen en común un color rojo «rubí» profundo e intensos sabores de frutas del bosque.
- Vinos de Oporto tawny ricos y complejos, envejecidos por largos períodos en barriles de roble. Entre estos se incluyen los Tawny 10, 20, 30 y 40 años, así como los Oporto Single Harvest. Estos vinos se caracterizan por un atractivo color ámbar conocido como «tawny», una textura sedosa y opulentos sabores, que se intensifican cuanto más tiempo el vino permanece en madera.
- Vinos de Oporto blancos, elaborados a partir de variedades blancas clásicas de vino de Oporto, que normalmente envejecen por un corto período en grandes cubas de madera y están disponibles en estilos más dulces o más secos.

Los vinos de Oporto envejecidos en madera no necesitan ser decantados y, una vez abierta la botella, permanecerán en buen estado durante cerca de seis semanas. Llevan un tapón cabezudo que permite volver a taponar la botella.



CHIP DRY

En 1934, Taylor's creó el Chip Dry, el primer vino de Oporto blanco seco. Elaborado a partir de variedades de uva blanca tradicionales, este vino es fermentado por más tiempo que lo normal para otorgarle un final seco, vibrante y agradable. El envejecimiento en cubas de roble añade a la fruta fresca del vino una compleja dimensión de frutos secos.

El Oporto Blanco Chip Dry es un aperitivo elegante y sofisticado; la introducción perfecta para una comida informal. Lo ideal es servirlo fresco, en una copa de vino de Oporto de tamaño generoso, acompañado de aceitunas marinadas, almendras tostadas o patatas fritas.

El Chip Dry también se puede utilizar para preparar una original y refrescante bebida de verano. Basta mezclar una parte de Chip Dry con dos partes de agua tónica fría en un vaso alto y añadir unas hojas de menta o una rodaja de limón.



LATE BOTTLED VINTAGE

El Oporto Late Bottled Vintage, o L.B.V., fue desarrollado por Taylor's como una alternativa al Oporto Vintage; se trata de un vino que está listo para beber, que permite disfrutar de una copa sin la necesidad de tener que beber toda la botella en una misma ocasión.

El Oporto Vintage sólo pasa cerca de 22 meses en cuba antes del embotellado. Después, envejece en la botella, donde con el pasar de los años o décadas va adquiriendo lentamente suavidad y complejidad. A medida que envejece, el vino crea un sedimento natural o «costra» en la botella y por lo tanto necesita ser decantado. Lo ideal es beber el Oporto Vintage el mismo día en que se abre la botella. Suele servirse en ocasiones especiales, en las que el número de invitados es suficiente para terminar el decantador.

El Oporto Late Bottled Vintage, por su parte, envejece en cuba entre cuatro a seis años antes del embotellado – de allí su nombre «late bottled»: embotellado más tarde que el Oporto Vintage.

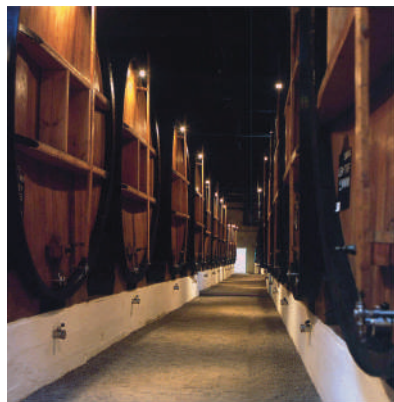
Este período de envejecimiento relativamente largo en cuba hace que el L.B.V. esté listo para beber en el momento del embotellado. Cualquier sedimento que el vino produzca se habrá depositado en la cuba durante el envejecimiento, por lo que el L.B.V. no necesita ser decantado, pudiendo servirse directamente de la botella.

Al igual que otros vinos de Oporto envejecidos en madera, una vez abierta la botella, el L.B.V. permanecerá en buen estado durante al menos seis semanas.

Mientras que el Oporto Vintage tiene un tapón de corcho cilíndrico largo, destinado a proteger el vino durante su envejecimiento en la botella y a ser desechado una vez que ésta ha sido abierta, el L.B.V. lleva un tapón cabezudo y más corto, que puede utilizarse para volver a tapar la botella cada vez que sea necesario.

El L.B.V. de Taylor's comparte la tradición y el estilo de los grandes vinos de Oporto Vintage Taylor's y, tal como estos, es elaborado a partir de una selección de los mejores vinos de Oporto tintos y con mucho cuerpo provenientes de una sola añada. Sin embargo, el L.B.V. tiene un precio mucho más asequible y es una excelente elección para beber por copas en ocasiones más informales.

Aunque hoy casi todas las casas de vino de Oporto producen un L.B.V., el Late Bottled Vintage de Taylor's continúa siendo el punto de referencia dentro de este estilo de vino de Oporto.



El Late Bottled Vintage hace su crianza en grandes cubas y está listo para beber desde el momento del embotellado



VINOS DE OPORTO TAWNY ENVEJECIDOS

Taylor's posee las más vastas reservas de vinos de Oporto envejecidos en barril que cualquier otra casa de vino de Oporto.

Estos vinos se encuentran en las bodegas de guarda de la empresa, en Vila Nova de Gaia, frente al casco antiguo de la ciudad de Oporto. Estas bodegas oscuras y tranquilas, con sus gruesos muros de granito y techos altos, ofrecen las condiciones ideales para el almacenamiento y el envejecimiento de vino. Los vientos húmedos que soplan desde las frías aguas del océano Atlántico mantienen las bodegas frescas y húmedas. Esto permite que los vinos envejezcan lentamente y de forma uniforme, adquiriendo gradualmente los complejos y sutiles aromas de la madurez.

Los miles de barriles de roble usados, mantenidos por el equipo de expertos toneleros de Taylor's, permiten que los vinos envejezcan en contacto constante, aunque limitado, con el aire. Con el tiempo, los vinos pierden gradualmente el profundo color rojo-púrpura de la juventud y adquieren el atractivo color ámbar conocido en inglés como «tawny», del cual este estilo de vino de Oporto toma su nombre. Al mismo tiempo, los vinos adquieren una maravillosa y sedosa suavidad, así como las múltiples capas de sabores ricos y complejos que son el sello de marca del estilo tawny envejecido.

Estas reservas de vinos se utilizan para crear una gama de vinos de Oporto Tawny de 10, 20, 30 y 40 Años. Para garantizar la continuidad de carácter y de estilo, estos vinos son elaborados combinando vinos que podrán ser de diferentes añadas, desde que la edad promedio del vino final sea la indicada en la etiqueta.

Cada año, parte del volumen del vino – conocida como «la parte del ángel» – se pierde por evaporación. Esta evaporación tiene el efecto de concentrar los aromas y sabores. Por lo tanto, los aromas y sabores son más ricos y más poderosos cuanto mayor es la edad del vino.

Los tawnies envejecidos de Taylor's son unos de los vinos de Oporto más versátiles. Son vinos excelentes para beber después de la cena o para disfrutar lentamente en momentos de tranquilidad.

Los tawnies 10 y 20 años, ricos y redondos, son excelentes vinos de postre que combinan particularmente bien con los sabores de almendra y de frutas secas. Los excepcionales tawnies de 30 y de 40 años, concentrados por la evaporación hasta casi una esencia, son vinos ideales para beber solos y lentamente, a medida que van revelando sus complejos y opulentos aromas y sabores.

Aunque sus sabores son ricos y complejos, los tawnies envejecidos tienen una atractiva y vibrante acidez, que evita que estos vinos se sientan demasiado dulces o pesados. Son, por lo tanto, una excelente bebida de verano y pueden servirse más frescos que los estilos de vino de Oporto más jóvenes y con más cuerpo.



Los tawnies envejecidos hacen su crianza en barriles de roble, donde adquieren gradualmente riqueza y complejidad



10 Años



20 Años



30 Años



40 Años

A medida el tiempo pasa, el color de un tawny envejecido evoluciona gradualmente del color rojizo de un 10 años a la tonalidad ámbar pálida de un 40 años



El raro Oporto Taylor's Single Harvest 1863



El Oporto Taylor's Single Harvest 1966, uno de una serie de raros vinos de Oporto envejecidos en barril lanzado al cumplir 50 años de edad

VINOS DE OPORTO «SINGLE HARVEST» RAROS

Estos vinos de Oporto de una sola añada, que no deben confundirse con el Oporto Vintage (el cual envejece en botella), envejecen en barriles de roble y se conocen en portugués como «Colheitas» y en inglés como «Single Harvest».

Las vastas reservas de vinos envejecidos en barril que Taylor's posee contienen algunos Oporto «Single Harvest» excepcionales. A lo largo del tiempo, la empresa ha aumentado sus reservas de vinos propios comprando algunos vinos de Oporto envejecidos en madera muy antiguos y extraordinarios, entre los cuales, algunos vinos raros y valiosos del siglo XIX. Muy de vez en cuando, estas joyas ocultas se lanzan al mercado como ediciones limitadas. El primer lanzamiento fue el Taylor's Scion, un vino muy valioso y con gran importancia histórica, elaborado en 1855, antes de la llegada de la filoxera al valle del Douro.

Otros lanzamientos de ediciones limitadas incluyen el Oporto Taylor's Single Harvest 1863, año de la batalla de Gettysburg, una de las principales batallas de la guerra civil estadounidense, y también año de la inauguración del primer subterráneo o metro del mundo, en Londres. Este lanzamiento correspondió a sólo dos barriles de vino.

Naturalmente, vinos tan antiguos y raros como estos son bastante caros. Más asequibles – y de hecho con una extraordinaria relación calidad-precio – son las ediciones de los Single Harvest de la década de 1960, como el Taylor's Single Harvest 1966 que se puede ver en esta página. Vinos como estos son un excelente regalo para un cumpleaños o un aniversario. Tal como los Tawnies Envejecidos descritos en la página anterior, estos vinos poseen complejos aromas especiados y de frutos secos, así como ricos sabores de butterscotch. Son un maravilloso final para cualquier comida.



VINO DE OPORTO VINTAGE

El prestigio de Taylor's por sus vinos de Oporto Vintage es insuperable.

Los Oporto Vintage no se producen todos los años. Son elaborados a partir de una selección de vinos de la mejor calidad y con el mayor potencial de guarda, todos provenientes de una añada excepcional. Estos vinos representan una pequeña proporción de toda la vendimia. Los Oporto Vintage son excelentes para beber jóvenes, pero la paciencia puede tener su recompensa, ya que estos vinos desarrollan lentamente sus aromas poderosos y embriagadores y sus sabores opulentos a medida que envejecen en la botella durante años o décadas.

Los Oporto Vintage de Taylor's encuentran sus orígenes en las tres «quintas» de la empresa: Vargellas, Terra Feita y Junco. Después de cada vendimia, el equipo de cata de la empresa selecciona los mejores vinos de cada propiedad. Luego, los vinos se colocan en cubas de roble, en las que permanecen por dos inviernos. En su segunda primavera, los vinos se vuelven a catar y el equipo de cata trabajará cuidadosamente para obtener un vino que resultará de combinar los mejores vinos de las tres propiedades. Si de esta combinación se obtiene un vino de excepcional calidad, capaz de envejecer a largo plazo y que refleja el estilo sobrio y elegante de la casa Taylor's, entonces este vino podrá ser embotellado como un Vintage Taylor's clásico. El anuncio del lanzamiento de un nuevo Oporto Vintage clásico se conoce como «declaración» y a la añada se la suele llamar «año vintage» o «año declarado».

Si el equipo de cata considera que el vino madurará relativamente rápido, entonces trabajará para crear nuevos vinos, pero esta vez combinando los vinos de las propiedades vitivinícolas separadamente. Estos vinos podrán ser embotellados como Oporto Vintage «single quinta», o sea, de una sola propiedad. Taylor's produce vinos de Oporto Vintage «single quinta» de la Quinta de Vargellas y de la Quinta de Terra Feita. Y si por un lado un Oporto Vintage clásico Taylor's representa el estilo de la casa, por otro, un Oporto Vintage «single quinta» expresa la personalidad propia de la quinta que le da origen.

El 23 de abril es la fecha en la que tradicionalmente Taylor's anuncia el lanzamiento de un nuevo Oporto Vintage, sea éste clásico o «single quinta».

El Oporto Vintage se debe decantar siempre. Esto permite separar el líquido del sedimento natural que se forma en la botella a medida que el vino madura y ayuda a liberar los delicados y complejos aromas que se desarrollan con la edad. Las botellas de vinos de Oporto Vintage deben guardarse en posición horizontal para evitar que el corcho se seque.

VINTAGE TAYLOR'S CLASICO

Taylor's es conocida sobre todo por sus Oporto Vintage elegantes y con gran potencial de guarda. Los vinos de Oporto Vintage Taylor's están entre los vinos más apreciados y deseados por los amantes del vino y también por los coleccionistas que valoran su poder contenido y su legendaria capacidad de mejorar en la botella por décadas.

Los Oporto Vintage Taylor's clásicos sólo se elaboran en años que producen los vinos de la mejor calidad y con el mayor potencial de guarda. En promedio, Taylor's ha lanzado un Oporto Vintage clásico tres veces por década.

El estilo que caracteriza a los Oporto Vintage Taylor's ha permanecido inalterado a lo largo del tiempo, volviéndolos inconfundibles. Esto deriva en parte de la tradición de la casa, una filosofía en todo el proceso de elaboración de los vinos transmitida y perfeccionada a través de las generaciones. Pero este estilo es definido sobre todo por los diferentes *terroirs* de las propiedades que la empresa posee: la Quinta de Vargellas, la Quinta de Terra Feita y, más recientemente, la Quinta do Junco.

De las tres propiedades, es Vargellas la que imprime de forma más clara su personalidad en el Oporto Vintage Taylor's. Sofisticados y estéticos, los vinos de Vargellas proporcionan elegancia y delicadeza con su fruta maravillosamente pura y compleja, su característico perfume de violetas y sus taninos vigorosos, pero muy bien integrados. Gran parte del equilibrio y de la sutileza de los Oporto Vintage Taylor's, así como su inconfundible cualidad perfumada, encuentran sus orígenes en los vinos de Vargellas, los cuales normalmente forman la columna vertebral de los Vintage clásicos de Taylor's. Los vinos de Terra Feita, por su lado, expresan un sensual hedonismo, aportando su denso carácter de fruta del bosque, revestido por aromas de hierba silvestre y de taninos consistentes que llenan la boca.



Es la armonía y la tensión existente entre las personalidades contrastantes pero complementarias de estas dos grandes propiedades las que definen fundamentalmente el carácter de los Oporto Vintage Taylor's y que explican la complejidad que se revela en las múltiples capas de aromas y sabores que estos vinos poseen. En los últimos años, los vinos de la Quinta do Junco también han pasado a integrar el Oporto Vintage Taylor's. Estos vinos densos y concentrados, aunque presentes en una pequeña proporción, fortalecen la estructura interior y el vigor por los que los Oporto Vintage Taylor's son tan reconocidos.



VINTAGE QUINTA DE VARGELLAS

En algunos años, cuando no se produce un Oporto Vintage Taylor's clásico, la empresa puede decidir lanzar un Oporto Vintage «single quinta» de algunas de sus propiedades vitivinícolas. A diferencia de los Vintage Taylor's clásicos, que son elaborados combinando vinos provenientes de más de una propiedad vitivinícola, los vinos de Oporto Vintage «single quinta» son producidos a partir de uvas procedentes de una quinta en particular. Estos vinos son elaborados en años que producen vinos relativamente accesibles y que maduran más rápidamente y, aunque también tienen la capacidad de envejecer en botella, por lo general se pueden disfrutar cuando son aún bastante jóvenes.

El primer Oporto Vintage Quinta de Vargellas que se lanzó al mercado fue el 1958. Desde entonces, los Oporto Vintage Quinta de Vargellas han alcanzado un prestigio que sobrepasa el que gozan los Vintage clásicos de muchas otras casas productoras de vino de Oporto.

Los Oporto Vintage Quinta de Vargellas expresan el carácter distintivo de esta famosa quinta, cuyos vinos han sido objeto de estima y deseo desde la década de 1820, y que hoy es considerada una de las mejores propiedades vitivinícolas del mundo. Los Oporto Vintage Quinta de Vargellas son reconocibles sobre todo por su distintivo perfume de violeta, por su fruta delicada y compleja y por sus taninos firmes y definidos.

A diferencia de los Oporto Vintage Taylor's clásicos, cuyas puntuaciones muy altas junto con el atractivo que generan entre coleccionistas e inversores hacen que sean vinos bastante caros, los vinos de Oporto Vintage Quinta de Vargellas han permanecido siempre a precios muy asequibles, ofreciendo una excepcional relación calidad-precio.



VINTAGE QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA

Una de las más extraordinarias expresiones del terroir de la Quinta de Vargellas es el raro Oporto Vintage Quinta de Vargellas Vinha Velha, un vino producido en cantidades muy pequeñas, a partir de las uvas de las vides más antiguas de la propiedad. Con edades de entre 80 y 120 años, estas vides viejas ocupan cinco parcelas diferentes y que en su conjunto constituyen la «Vinha Velha» –Viña Vieja. Aunque estas parcelas aportan más del 15 por ciento de la producción total de la propiedad, las uvas seleccionadas para el Oporto Vintage Vinha Velha generalmente no representan más del 2 por ciento de la producción total. El Vargellas Vinha Velha es producido en muy pequeñas cantidades y viene en cajas de tres botellas. Las cantidades disponibles son distribuidas entre los interesados de acuerdo con un estricto plan de adjudicación.



VINTAGE QUINTA DE TERRA FEITA

Al igual que los de la Quinta de Vargellas, los mejores vinos de la histórica Quinta de Terra Feita, propiedad vitivinícola situada en el valle del Pinhão, forman parte del Oporto Vintage Taylor's clásico desde hace mucho tiempo. Desde principios del siglo pasado, la empresa también produce vinos de Oporto Vintage «single quinta» a partir de los mejores vinos de esta maravillosa y antigua propiedad. Los vinos de Oporto Vintage Quinta de Terra Feita no son tan conocidos ni se consiguen tan fácilmente como los de la Quinta de Vargellas, pero tienen un público fiel entre los conocedores y amantes del Oporto Vintage.

Tal como los de Vargellas, los Oporto Vintage Quinta de Terra Feita expresan el carácter distintivo del terroir de la propiedad. Los Oporto Vintage Quinta de Terra Feita se destacan sobre todo por la enorme cantidad de fruta. Su nariz está marcada por aromas densos y poderosos de grosella negra y mora, notas cálidas y especiadas de regaliz y evocadores aromas de jara y hierbas silvestres. Mientras que los taninos de los Vintage Vargellas son vigorosos y definidos, los de Terra Feita son densos y consistentes, proporcionando volumen y estructura.

Como todos los «single quinta», los Oporto Vintage Quinta de Terra Feita pueden beberse prácticamente desde el momento de su embotellado. Sin embargo, también tienen la capacidad para envejecer en botella. Aunque no poseen la longevidad de un Oporto Vintage clásico, los Vintage "single quinta" pueden madurar y mejorar en botella durante dos o tres décadas y muchas veces durante más tiempo.



VINTAGE LANZADOS DESDE 1900

TAYLOR'S CLÁSICO			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®

ENVEJECIMIENTO Y ESTILOS DE VINO DE OPORTO

VINOS DE OPORTO ENVEJECIDOS EN MADERA

ENVEJECIDOS EN CUBA (MÁS DE 20 000 LITROS)

MEZCLA DE DIFERENTES AÑADAS

UNA SOLA AÑADA

Blanco

Blanco Seco

Ruby

Reserva

Late Bottled
Vintage
(L.B.V.)

2 a 3 años
en cuba

2 a 5 años
en cuba

2 a 3 años
en cuba

3 a 4 años
en cuba

4 a 6 años
en cuba

No necesitan envejecer en botella.
Listos para beber desde el embotellado.

No necesitan decantación.
Una vez abierta la botella, permanecerán en buen estado
durante 4 a 6 semanas.

ENVEJECIDOS EN BARRIL (CERCA DE 630 LITROS)

MEZCLA DE DIFERENTES AÑADAS

UNA SOLA AÑADA

Tawny

Tawny Envejecido
(10, 20, 30 y 40 Años)

Single Harvest
(Colheita)

2 a 3 años
en barril

En promedio,
10, 20, 30 o 40 años en barril

Al menos
7 años en barril

No necesitan envejecer en botella.
Listos para beber desde el embotellado.

No necesitan decantación.
Una vez abierta la botella, permanecerán en buen estado
durante 6 a 8 semanas.

VINOS DE OPORTO ENVEJECIDOS EN BOTELLA

OPORTO VINTAGE

UNA SOLA AÑADA

Vintage Single Quinta
(Añada que produce vinos
que maduran más rápido)

Vintage Clásico
(Añada con mayor potencial
de envejecimiento)

Cerca de 22 meses en
cuba antes del
embotellado

Cerca de 22 meses en
cuba antes del
embotellado

Continuará madurando
en la botella durante
al menos 20 años.

Continuará madurando
en la botella durante
al menos 30 años.

Se aconseja la decantación a fin de separar el
vino del sedimento natural que se forma en la
botella a medida que el vino madura. Lo ideal es
beberlos el mismo día en que se abre la botella.



Oporto Blanco



Mucho cuerpo y afrutado



Rico, redondo y complejo

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

turismo.taylor@taylor.pt

www.taylor.pt | www.taylorsport.cn