



TAYLOR'S®



GOLDEN AGE

INFORMAÇÕES GERAIS

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

O VINHO

Lotado a partir de vinhos do Porto raros envelhecidos em velhos cascos de carvalho durante cinco décadas, o Taylor's Golden Age é uma edição especial de colecionador lançada em quantidades muito limitadas.

Este Tawny 50 anos provém das sub-regiões mais a Este do Vale do Douro, onde estão localizadas algumas das melhores Quintas, tradicionais fontes dos vinhos mais longevos. Antes de serem lotados, os vinhos envelheceram nas Caves da Taylor's em velhos cascos de carvalho especialmente seleccionados pelos mestres tanoeiros da casa. Depois de meio século em casco, este vinho excepcional atingiu o seu 'Golden Age' da maturidade, altura em que atinge o equilíbrio perfeito, uma complexidade mágica e uma suavidade e densidade muito sedutoras.

Taylor's Golden Age Very Old Tawny é o vinho perfeito para comemorar meio século, seja um 50º aniversário, um marco ou uma conquista com cinco décadas.

NOTAS DE PROVA

Núcleo castanho, acobreado com um fino bordo dourado. Os aromas primários são elegantes, ricos e muito delicados. Notas de rum e passas, cravo, noz-moscada e apontamentos de pimenta preta moída. Ameixas, marmelos e damascos dançam em seu palato enquanto raspas de casca de limão e laranja proporcionam uma fresca acidez que equilibra a riqueza do vinho. Notas de abacaxi braseado, maracujá e líchia equilibram-se maravilhosamente com o coco torrado, amêndoas e manteiga de caramelo. A textura e o corpo do vinho envolvem o paladar e o final é fresco e muito equilibrado. O fim de boca parece eterno tentando-o para mais.



COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

• **falstaff, feb-mär 2025 , 96 Points**

• **Robb Report, December 2024**

"Nos últimos 300 anos, o vinho do Porto Tawny apresentava-se nas categorias de 10, 20, 30 e 40 Anos, todavia a denominação acrescentou a categoria de 50 Anos em 2020, tendo as primeiras garrafas sido lançadas nesse ano. Representando a idade média do lote, os Tawny 50 Anos fazem as alegrias dos apaixonados de vinho do Porto e vão seguramente reforçar as respetivas garrafeiras e, podemos afirmar sem hesitação, que o Taylor Fladgate Golden Age 50 Year Old Tawny Port é um dos melhores, se não o melhor. Tem uma cor castanho-ouro com aromas de avelãs tostadas, maçapão, damasco e caramelo. De textura maravilhosamente aveludada, apresenta sabores de passas, crocante de amendoim, damasco seco e um delicioso caramelo com flor de sal. Combina perfeitamente com um bolo de chocolate e avelãs."

• **James Suckling, TOP 100 Wines of Portugal, 2023 # 60**

• **Cuisine.co.nz - TOP 10 fortified wines 2023 - #1**

• **Vinum 2023 Top 10 - Very Special Stuff 2023 - 19/20 Points**

• **James Suckling, jamesuckling.com 2023 - 97 Pontos**

• **James Molesworth, Wine Spectator, 2023 - 96 Pontos**

• **Mark Squires, Wine Advocate 2022 - 97 Pontos**

ARMAZENAMENTO

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

SERVIÇO

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

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Taylor's Golden Age é um excelente acompanhamento para muitas sobremesas. Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado só, no final da refeição, com nozes ou outros frutos secos.