



TAYLOR'S® PORT

Taylor's Vintage 2011



CÉPAGE : 100%

VINIFICATION/ÉLEVAGE :

La Quinta de Vargellas, dans le Douro Supérieur, a été la première propriété de Taylor à commencer les vendanges le 10 septembre. Ici comme ailleurs, la récolte a montré des niveaux de sucre élevés équilibrés par une excellente acidité. Dans la vallée du Pinhão, les vendanges ont commencé à Quinta do Junco et dans la partie supérieure de Quinta de Terra Feita le 14 septembre et dans la partie inférieure de Terra Feita le jour suivant. Les fermentations ont été longues, permettant une extraction équilibrée et complète, et les moûts ont affiché une couleur intense et un caractère fruité puissant dès le début.

DÉGUSTATION : Couleur bleu-noir impénétrable avec un étroit bord violet. Intrépide et finement constitué, le nez affiche l'élégance et la prestance classiques de Taylor. Un noyau dense de fruits purs et complexes, aux arômes de mûre et de cassis, est enveloppé d'une aura parfumée de violette. Des parfums de garrigue et des notes subtiles de réglisse et de café noir émergent à mesure que le nez se développe. En bouche, les tanins tendus et linéaires offrent une structure solide. De fines saveurs de baies s'attardent dans la finale où les tanins réapparaissent pour apporter une touche d'austérité attrayante. Les arômes fins et le caractère floral distinctif du Vargellas se mélangent aux fruits des bois denses et sombres et aux senteurs d'herbes du Terra Feita pour produire un vin élégant avec l'incomparable combinaison Taylor de résistance et de raffinement.

GRAPE VARIETY: 100%

VINIFICATION/AGEING:

Quinta de Vargellas, in the Douro Superior, was the first Taylor property to start harvesting on 10th September. Here as elsewhere the crop showed high sugar levels balanced by excellent acidity. In the Pinhão Valley, harvesting started at Quinta do Junco and the upper part of Quinta de Terra Feita on 14th September and in the lower part of Terra Feita the following day. Fermentations were long, allowing balanced and complete extraction, and musts displayed intense colour and powerful fruit character from the outset.

TASTING: Impenetrable blue-black colour with narrow purple rim. Intricate and finely constituted, the nose displays classic Taylor elegance and poise. A dense core of pure complex fruit, redolent of blackberry and cassis, is enveloped in a fragrant aura of violets. Resiny garrigue scents and subtle notes of liquorice and black coffee emerge as the nose develops. On the palate, taut, linear tannins provide a solid framework. Fine berry fruit flavours linger into the finish where the tannins re-emerge to provide an attractive touch of austerity. This is textbook Taylor's, the fine aromas and distinctive floral character of Vargellas blending with the dense dark woodland fruit and herbal scents of Terra Feita to produce a stylish wine with the unmistakable Taylor combination of stamina and refinement.