



00104500

## Taylor's Oporto Quinta de Vargellas "Vintage" 2012

750 ml 6 /c

Variedades: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca y Tinta Amarela.

Envejecimiento: Entre 2 y 3 años en barricas o pipas.

Estilo: Afrutado (consumo inmediato o guarda en su crianza reductiva).

El servicio: Ideal entre 16 y 18°C En la copa de Oporto o en una copa para vino tinto, tipo Bordeaux. Necesita ser decantado. Conservación (una vez abierto) 1 a 4 días.

Las nueces son un excelente acompañamiento para el vino de Oporto Vintage, al igual que los quesos azules y otros quesos de sabor intenso. Las frutas secas, como los albaricoques o los higos secos, también armonizan muy bien.

Y sus notas de cata: rubí negro opaco con un vivo ribete púrpura.

La nariz es fina y delicada, aromas de frutas del bosque combinadas con notas de hierbas, confitería, especias y toques discretos de vainilla. Se evidencian los aromas florales que son el sello distintivo de Vargellas, destacan las fragancias a violeta, rosas y amapola.

Vibrante y pura explosión frutal fluye a través del paladar de principio a fin.

Taninos firmes, intensidad y profundidad. Memorable y largo final.

94 Pts - Robert Parker

93 Pts - Wine Spectator