



00104506

## Taylor's Oporto Quinta de Vargellas "Vintage" 2005

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 a 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: Negro como la tinta, con fino ribete púrpura. La nariz se construye sobre una robusta base de ricos y potentes aromas de grosella negra, cereza y zarzamora, entrelazados con notas de albaricoque y ciruela. Toques de madera de cedro y violeta proveen la exótica y perfumada dimensión al conjunto, sello distintivo de los vinos de Oporto Vintage de Vargellas. En la boca, la primera impresión es suave y contenida, pero el final revela un tejido compacto de taninos vigorosos y desata una poderosa ola de ricos sabores de fruta negra.