

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: A Taylor, Fladgate & Yeatman					Temática: Sociedade	
2007/01/05	SEMANARIO – OLÁ!	Pág.59	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3300.00



Nuno Morais

vinhos.nuno morais

A Taylor, Fladgate & Yeatman

De entre as dezenas de casas especializadas na produção de vinho do Porto, a Taylor, Fladgate & Yeatman é uma das que mais se destaca, não só pela sua longa existência, mas também pela homogeneidade da grande qualidade dos seus produtos ao longo de todo o tempo, com vinhos reconhecidos e premiados pelos maiores especialistas mundiais, pelo que merece toda a nossa atenção.

A Taylor, Fladgate & Yeatman é uma empresa tradicional e familiar, produtora de vinho do Porto. Durante os seus mais de três séculos de história, pertenceu sempre à mesma família, sendo, ainda hoje em dia, gerida pelos descendentes dos seus fundadores.

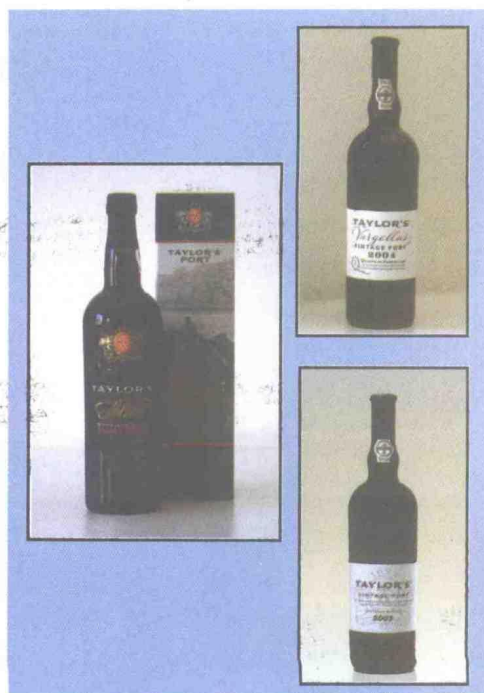
Os vinhos do Porto classificam-se em diversas famílias, consoante as suas características, condições de envelhecimento, o potencial do vinho aquando da sua vinificação, bem como o estilo de vinho pretendido. Apenas muito sucintamente, os vinhos do Porto podem ser vinificados a partir de uvas brancas, dando origem a um vinho do Porto Branco (seco a doce), Chip Dry e Branco reserva. Por sua vez, vinificado a partir de uvas tintas podem surgir os Tawnies (onde se encontram os Tawny, Tawny Reserva, 10/20/30/40 Anos, Colheita), os Retintos (Ruby, Select, Reserva, LBV – Late Bottled Vintage) e os Vintages (que incorporam os Vintage Single Quinta, Vintage Clássico).

Taylor's Port Select: este vinho apresenta uma cor profunda rubi, com auréola violeta. No nariz apresenta-se intensamente frutado, com notas de frutos vermelhos silvestres e algum chocolate e tabaco. Na boca é um vinho firme, vigoroso e bem encorpado, com um poderoso aroma a fruta, mostrando-se equilibrado e um longo final.

Taylor's Vintage 2003: este vinho apresenta do ponto de vista cromático uma cor intensa, retinta (quase negra) e com tons violáceos. Ao nível do aroma, cativa de forma imediata, apresentando-se muito complexo e denotando-se

desde logo aromas a framboesas, passas, frutos secos e alguma compota, apresentando um bouquet fantástico que revela o terroir extraordinário que lhe dá origem. Na boca que este Vintage demonstra todo o seu potencial, preenchendo completamente o palato com a sua enorme estrutura, embora muito redondo e macio, ocorrendo novamente notas de frutos silvestres bem maduros. Apresenta um final de boca elegante e aveludado, sendo muito persistente.

Taylor's Vargellas Vintage 2004: ao nível visual este vinho apresenta uma cor retinta (quase negra). O seu nariz é poderoso e bastante rico, revelando notas de fruta vermelha suculenta e madura tudo isto envolvido por umas agradáveis notas florais, mas não em demasia. Na boca apresenta-se equilibrado com o nariz, suave e aveludado, permanecendo a frescura dos frutos silvestres que se combinam com notas de chocolate, os taninos encontram-se bem presentes, mas finos e no sítio certo. |



Tal como já fora outrora aqui referido, a região demarcada do Douro é aquela onde se produzem os tão afamados vinhos do Porto, que são uma bandeira de Portugal no estrangeiro.