

Taylor's porto 325th anniversary Port 30y 0.75l

» Vína



EAN

5013626113295

Kód produktu

PO000852

Portské stvořené na oslavu trvání výroby Portského vína vydané v roce 2017, vyjímečné portské víno v kategorii tawny reserve s dobou zrání 30 let. Vinařská společnost Taylor's je jednou z nejstarších v Portu. Specifický charakter portského však není dán pouze jeho způsobem přípravy. Kvalitní víno se rodí v závislosti na klimatu, půdě a variaci hroznů. Všechny tyto faktory jsou zde světově unikátní. Údolí Duoro je chráněno před deštivými přívaly od Atlantského oceánu díky horám Marao. Klima je zde velice specifické - zima je dost krutá, zatímco v létě se údolí mění doslova ve výheň. Vinice jsou neskutečně strmé a jednotlivé řady musí být zpevněny zdmi. Půda je zde tvořena břidlicí exkluzivního charakteru (od roku 1756 se smí hrozny pro portské pěstovat výhradně na břidlicových půdách). Kořeny révy sahají až do hloubky třinácti metrů ve snaze nalézt potřebnou vláhu a nasávají tak půdní esence do svých hroznů. Klenotem společnosti je Quinta de Vargellas. Tato 100 hektarová usedlost se nachází v nejvyšších a nejdívočejších částech údolí Duoro a poskytuje většinu hroznů pro Taylor's Vintage Port. Její strmé vinice spadají dolů k řece a směřují na sever, čímž se zmírňuje dopad prudkého letního žáru. Hrozny se tedy sbírají ručně, později víno fermentuje v širokých kamenných tancích, kde jsou z jeho slupek vytlačovány taniny a bohatá barviva. V momentě, kdy kvašení přemění zhruba polovinu přírodního cukru na alkohol, se víno smíchá s ušlechtilým bezbarvým brandy a kvašení se tím zastaví, ale původní sladkost vína zůstane. Víno dále putuje po řece do chladných sklepů v Portu, kde začne jeho postupná přeměna ve skvělé portské víno.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Taylor's porto 325th anniversary Port 30y 0.75l

» Vína

Popis

Vinařská společnost Taylor's je jednou z nejstarších v Portu. Specifický charakter portského však není dán pouze jeho způsobem přípravy. Kvalitní víno se rodí v závislosti na klimatu, půdě a variaci hroznů. Všechny tyto faktory jsou zde světově unikátní. Údolí Duoro je chráněno před deštivými přívaly od Atlantského oceánu díky horám Marao. Klima je zde velice specifické - zima je dost krutá, zatímco v létě se údolí mění doslova ve výheň. Vinice jsou neskutečně strmé a jednotlivé řady musí být zpevněny zdmi. Půda je zde tvořena břidlicí exkluzivního charakteru (od roku 1756 se smí hrozny pro portské pěstovat výhradně na břidlicových půdách). Kořeny révy sahají až do hloubky třinácti metrů ve snaze nalézt potřebnou vláhu a nasávají tak půdní esence do svých hroznů. Klenotem společnosti je Quinta de Vargellas. Tato 100 hektarová usedlost se nachází v nejvyšších a nejdívočejších částech údolí Duoro a poskytuje většinu hroznů pro Taylor's Vintage Port. Její strmé vinice spadají dolů k řece a směřují na sever, čímž se zmírňuje dopad prudkého letního žáru. Hrozny se tedy sbírají ručně, později víno fermentuje v širokých kamenných tancích, kde jsou z jeho slupek vytlačovány taniny a bohatá barviva. V momentě, kdy kvašení přemění zhruba polovinu přírodního cukru na alkohol, se víno smíchá s ušlechtilým bezbarvým brandy a kvašení se tím zastaví, ale původní sladkost vína zůstane. Víno dále putuje po řece do chladných sklepů v Portu, kde začne jeho postupná přeměna ve skvělé portské víno. Společnost Taylor Fladgate (běžně známá jako Taylor's), založená v roce 1692, je jedním z nejstarších a nejprestižnějších vinařství portského v portugalském Portu. Je všeobecně uznávána jako měřítko pro kvalitní portské, zejména pro své ikonické ročníkové portské a inovativní styly vín. Klíčové historické milníky: Založení (1692): Společnost založil anglický obchodník Job Bearsley. Na rozdíl od mnoha jiných vinařství zůstala nezávislá a rodinně řízená již více než 330 let. Vývoj názvu (1838): Firma přijala svůj současný název Taylor, Fladgate & Yeatman po partnerství mezi Josephem Taylorem, Johnem Alexandrem Fladgatem a Morganem Yeatmanem. Krize révozkazu (70. léta 19. století): John Fladgate, později přejmenovaný na Barão da Roêda, sehrál klíčovou roli ve výzkumu a boji proti mšici révozkazové, která zpusťovala vinice v údolí Douro. Expanze a akvizice: V roce 1844 firma získala Quinta da Roêda, následované dalšími legendárními panstvími, jako například Quinta de Vargellas (1893), které je i nadále zdrojem jejích nejlepších ročníkových portských vín. Moderní éra (2000–současnost): Dnes je společnost součástí The Fladgate Partnership, které vlastní i další významné domy, jako jsou Fonseca a Croft. V současné době ji vede generální ředitel Adrian Bridge. Taylor's je považován za autora několika standardních stylů portského vína: Chip Dry White Port (1934): První suché bílé aperitivové portské. Late Bottled Vintage (LBV): Tento styl byl touto společností vyvinut s cílem poskytnout vysoce kvalitní alternativu k ročníkovému portskému vínu připravenou k pití. Single Harvest Ports: Společnost vlastní jednu z nejrozsáhlejších světových zásob vzácných vín stařených v sudech a vydává limitované edice portských vín „Single Harvest“ stařených 50 let.

Hlavní parametry

Značka	Taylor's
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Oblast & obec	Porto
Klasifikace původu	D.O. & Denominação de Origem
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	30 roků, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odřůdové víno révové s přísadkou pravé brandy - Acquadente
Výrobce	Taylor's Porto, Rua do Choupelo nº 250, 4400-088 Vila Nova de Gaia, Portugalsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.