

DECLARAÇÃO TAYLOR'S QUINTA DE VARGELLAS VINHA VELHA VINTAGE 2011



TAYLOR'S®

INFORMAÇÃO GERAL

A vindima de 2011 no vale do Douro produziu vinhos do Porto excepcionais no seguimento de um ano vitícola exemplar. Além do clássico Taylor's Vintage foi tomada a decisão de declarar uma quantidade limitada de Quinta de Vargellas Vinha Velha 2011, o muito raro Vintage produzido a partir das vinhas mais velhas da propriedade. Seguem-se os comentários sobre o vinho e o ano vitivinícola:

Adrian Bridge, Director Geral:

“O ano 2011 produziu soberbos vinhos do Porto Vintage, clássicos a todos os níveis. Os vinhos da vinha velha da Quinta da Vargellas são particularmente impressionantes pelo que decidimos declarar 2011 como ano vintage e lançar o Vargellas Vinha Velha Vintage 2011 que, tal como no passado, é obtido a partir de uma rigorosa selecção de uvas das vinhas mais velhas da propriedade. Esta declaração é uma boa notícia para os coleccionadores, pois como é habitual, as quantidades produzidas são muito limitadas.”

David Guimaraens, Enólogo:

“As excelentes condições de maturação em 2011 permitiram uma boa consistência nas várias castas. Significando que a diversidade das castas na vinha velha de Vargellas se pôde expressar em pleno. Como resultado o Vinha Velha 2011 apresenta uma maravilhosa complexidade, exibindo múltiplas camadas de aroma e sabor.”

O Vargellas Vinha Velha 2011 é composto por uma cuidada selecção de uvas da vinha velha do Polverinho e Renova do Armazém, parcelas cujos socalcos são classificados como Património da Humanidade.

NOTAS DE PROVA

Intensa cor roxa profunda. Como de costume, o Vinha Velha apresenta múltiplas camadas de aroma e sabor. O nariz é marcado por um complexo frutado, onde se misturam aromas de groselha, ameixa e damascos, os quais são revestidos por nuances de chocolate preto, madeira exótica e pimenta preta e um manto de delicados aromas florais. Apesar do expressivo nariz, há uma enorme profundidade, insinuando aromas ainda a emergir com o tempo. A boca está em equilíbrio perfeito e é suportada por uma densa trama de taninos vigorosos. Uma explosão de frescos sabores a frutos silvestres que persiste até ao final.

RELATÓRIO DO ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2011

O Inverno que precedeu a vindima de 2011 foi mais chuvoso e mais frio do que a média dos últimos 30 anos. O abrolhamento ocorreu, como é habitual, por volta do dia 19 de Março e o tempo quente e a precipitação registada em Abril permitiram um crescimento vigoroso. No início de Maio o tempo seco instalou-se e assim permaneceu; até ao final de Agosto registaram-se chuvas ocasionais em zonas mais remotas do vale do Douro. Contudo, as vinhas tiveram sempre à sua disposição substanciais reservas subterrâneas de água, que se formaram no início do ano, permitindo que os cachos se desenvolvessem e amadurecessem em condições ideais. O pintor ocorreu no dia 15 de Junho, um pouco mais cedo do que o habitual. O tempo suave que se fez sentir durante Junho e Julho foi, apenas, interrompido por uma vaga de calor na segunda metade de Junho. O mês de Agosto foi quente e seco, com uma chuvada absolutamente oportuna no dia 21 de Agosto e no dia 1 de Setembro provocando um excelente período de maturação e produzindo uma colheita muito equilibrada.

A Quinta de Vargellas, no Douro Superior, foi a primeira quinta a começar a vindima no dia 10 de Setembro. Aqui, como nas restantes propriedades, a fruta apresentava elevados níveis de açúcar e uma excelente acidez. No vale do Pinhão, a vindima começou no dia 14 de Setembro na Quinta do Junco e na parte mais alta da Quinta de Terra Feita e no dia seguinte na parte mais baixa de Terra Feita. As fermentações foram longas, permitindo equilíbrio e uma extracção completa, os mostos apresentaram uma coloração intensa e fruta poderosa desde o início.



RÓTULO



FORMATOS DE GARRAFAS



75CL

CAIXAS PRODUZIDAS

310



TAYLOR'S

A Taylor Fladgate & Yeatman foi fundada há mais de três séculos, em 1692, e é uma empresa familiar – detida e gerida – ao longo de toda a sua história. A Taylor's é reconhecida como a referência para o vinho do Porto Vintage; os seus vintages clássicos recebem as pontuações mais altas e os preços mais elevados nos leilões. Conhecidos pela sua elegância, longevidade e pelo distintivo carácter aromático, o lote é produzido a partir dos melhores vinhos das quintas que fazem parte da propriedade da empresa.

Estas três famosas propriedades – Vargellas, Terra Feita e Junco – encontram-se em distintas localizações geográficas e cada uma contribui com o seu carácter único e dimensão para a subtil harmonia do lote. Estas propriedades representam o melhor em termos de inovação e tradição, combinando as mais avançadas práticas vitícolas com a tradicional pisa no lagar, que permanece ainda como o melhor método para a produção de vinho do Porto Vintage.

QUINTA DE VARGELLAS

Os vinhos da Quinta de Vargellas formam, tradicionalmente, a base dos vintages da Taylor's. Esta magnífica propriedade, reconhecida como um dos melhores vinhedos do mundo, foi adquirida pela Taylor's em 1893 e a sua reputação como produtora de vinhos do Porto de grande qualidade remonta a 1820. Localizada num remoto recanto do vale do Douro, Vargellas é reconhecida pelos seus elegantes e aromáticos vinhos, muito frutados e com taninos vigorosos. É igualmente reconhecida como a fonte de um dos mais raros e colecionáveis vinhos do Porto Vintage, o Vargellas Vinha Velha, produzido em pequeníssimas quantidades a partir das parcelas de vinha velha da quinta. Apenas seis foram lançados até à data, sendo o de 2011 o sétimo. As parcelas em socalcos contêm as vinhas mais velhas da propriedade correspondendo a mais de 15% da produção total da quinta. O Vargellas Vinha Velha Vintage representa uma selecção muito limitada da produção destas vinhas velhas e raramente representa mais de 2% do total da produção da quinta.

A maior parte da produção das vinhas velhas é incorporada no tradicional vinho do Porto Quinta de Vargellas Vintage ou no Porto Taylor's Vintage declarado, ou ainda noutros vinhos sempre que não é produzido um vinho do Porto Vintage.

O Vargellas Vinha Velha Vintage é seleccionado a partir de cinco parcelas de vinha velha: Polverinho, Renova do Depósito, Renova do Armazém, Gricha e Vinha Grande. A idade das vinhas velhas destas parcelas varia entre os 80 e os 120 anos. Cada parcela, vindimada individualmente, produz um vinho com um carácter muito distinto e contém uma grande variedade de castas nas quais não há uma predominante. A excepção é a vinha do Polverinho, local onde foram feitas as primeiras plantações de vinha estreme, em 1927, por Dick Yeatman, cujo trabalho pioneiro sustenta o conhecimento profundo da empresa em relação às castas do Douro.

O enólogo David Guimaraens referiu: “A excepcional característica dos vintages Vinha Velha é a sua complexidade multidimensional e a sua distinta e subtil personalidade. Isto, deriva da diversidade das castas plantadas nos velhos socalcos, muitas das quais são castas tradicionais pouco plantadas actualmente.”

