

Taylor's Declara Vintage 2009



TAYLOR'S®

É com grande orgulho que a Taylor's anuncia a declaração do seu vintage clássico de 2009.

Comentando a declaração, o director-geral da Taylor's, Adrian Bridge refere: "É com grande prazer que anuncio a nossa decisão em declarar o Vintage de 2009. Este ano produziu vinhos de enorme escala à semelhança dos icónicos vintages do início do século XX, que são vinhos feitos para durar".

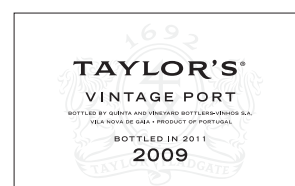
A última década foi invulgarmente abundante em grandes anos para o vinho do Porto vintage clássico. O vintage 2009 dá seguimento a uma série de três vintages extraordinários, o 2000, 2003 e 2007. Adrian Bridge faz notar que: "2009 é a quarta declaração da década. Em três séculos de história da Taylor's, tem sido muito raro assistirmos a uma sequência de grandes vintages como esta. É ainda notável que estes quatro anos tenham produzido vinhos tão distintos mas todos, indiscutivelmente, com o estilo Taylor's".

2009 será recordado no Douro pelo Verão seco, baixa produção e grande concentração. David Guimaraens, enólogo da Taylor's, comenta: "O baixo rendimento produziu vinhos com enorme profundidade de cor e excelentes taninos. No entanto, apresentam também uma boa acidez e fruta incrivelmente complexa". O vintage 2009 da Taylor's é fruto do lote dos vinhos da Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita e, desde 2000, também da terceira propriedade da empresa, a Quinta do Junco, que tem feito uma pequena contribuição para o lote, sendo o caso também este ano.

A baixa produtividade da vindima significa que as quantidades do Taylor's 2009 serão mais reduzidas que as dos três últimos vintages.

Notas de Prova

Retinto com bordo roxo. Um nariz de grande pureza abrindo-se em vigorosas e concentradas notas de frutos pretos do bosque ligados por framboesa e ameixa. Em torno deste núcleo denso e frutado, com atraente e vibrante mineralidade, há uma complexa e perfumada aura de flor de citrinos e ervas selvagens e notas de menta e lavanda. Na boca dá-se uma explosão de sabores de fruta preta madura muito concentrada que permanece num longo final, até ser refreado pela apertada teia de espessos taninos. Este é um vinho que consegue combinar uma estrutura maciça com o oleroso frutado característico de 2009, com equilíbrio, elegância e finesse.





Quinta de Vargellas

Os vinhos da Quinta de Vargellas formam, tradicionalmente, a base dos vintages da Taylor's e é também o caso do 2007. Esta magnífica propriedade, reconhecida como um dos melhores vinhedos do mundo, foi adquirida pela Taylor's em 1893, a sua reputação como produtora de vinhos do Porto de grande qualidade já é conhecida desde 1820. Localizada num recanto remoto do vale do Douro, Vargellas é reconhecida pelos seus elegantes e perfumados vinhos, muito frutados e com taninos vigorosos. É igualmente reconhecida como a fonte de um dos mais raros e colecionáveis vinho do Porto vintage, o Vargellas Vinha Velha, produzido em pequeníssimas quantidades a partir das parcelas de vinha velha da quinta.



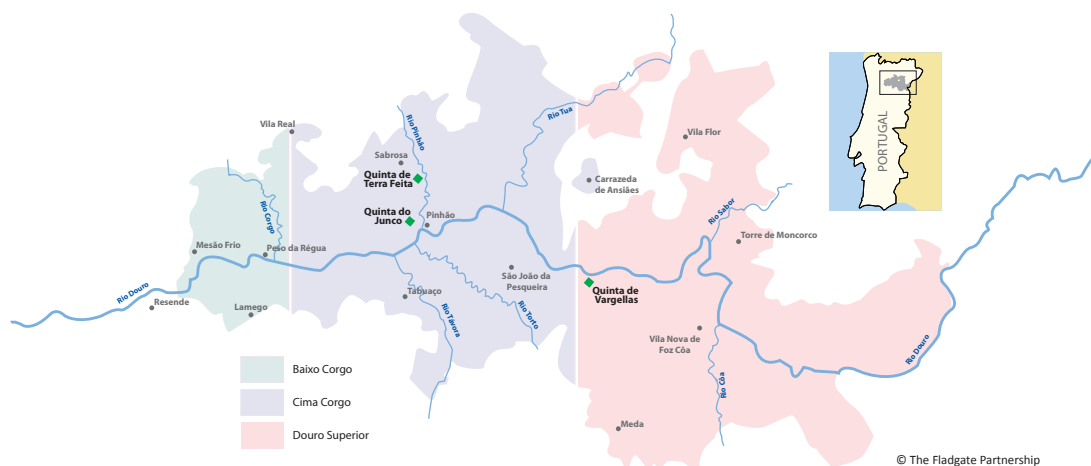
Quinta de Terra Feita

Igualmente um componente tradicional dos vintages clássicos da Taylor's são os vinhos da Quinta de Terra Feita, muito encorpados, vigorosos e repletos de aromas de bagas. Eles conferem profundidade e volume ao lote. Localizada nos baixos e quentes declives do vale do Pinhão, Terra Feita é uma das quintas mais antigas já reconhecida na classificação de 1757, como uma produtora de excelentes vinhos. Terra Feita tem fornecido a Taylor's com vinhos de excelente qualidade desde o início do século passado. Adquirida pela Taylor's há 35 anos, esta propriedade tem sido local de trabalho pioneiro na plantação de parcelas estremes bem como nos métodos de plantação.



Quinta do Junco

A Quinta do Junco é outra famosa propriedade do vale do Pinhão que atingiu em 1761 o estatuto de feitoria, a mais alta classificação para a produção de vinho do Porto. É relativamente recente a sua integração no lote da Taylor's, contudo a sua contribuição é crescente. Localizada numa inclinada encosta voltada a sul na margem do rio Pinhão, o vinhedo está bem exposto tanto ao sol como ao vento, beneficiando de longas horas de luminosidade mas protegida do calor excessivo de zonas menos arejadas. O vinhedo inclui 15 hectares de vinhas velhas. Os vinhos do Junco são portentosos conferindo ao lote uma densidade adicional e estrutura.



Ano vitícola

2009 será recordado como um ano de rendimentos muito baixos. Em parte, devido a uma quantidade reduzida de fruta mas igualmente devido ao efeito da época de maturação muito seca. O período de dormência terminou muito cedo, tendo o rebentamento começado no Pinhão na primeira semana de Março. Todas as castas apresentaram baixa fertilidade apesar das vinhas estarem saudáveis e vigorosas. O pintor também ocorreu mais cedo que o habitual. A época de maturação começou com temperaturas relativamente baixas que se prolongaram até Julho mas em Agosto a situação alterou-se, com as temperaturas a subirem para níveis muito elevados. Desde Julho e até à vindima em Setembro a chuva foi praticamente inexistente. Estas condições de tempo quente e árido produziram mostos muito concentrados, cheios de cor, taninos e açúcar, tendo no início de Setembro as uvas atingido a maturação fenólica. A vindima nas quintas da Taylor's começou cedo para se assegurar que os vinhos tivessem uma boa acidez e se evitasse a sobrematuração. A vindima teve início a 12 de Setembro em Vargellas, nas zonas mais quentes a Este do Douro, e a 16 e 17 respectivamente, nas duas quintas do Pinhão, Junco e Terra Feita.