

LANÇAMENTO · TAYLOR'S SENTINELS 2024 · PORTO VINTAGE

INFORMAÇÃO GERAL

A Taylor's acaba de anunciar que irá lançar uma edição limitada de Taylor's Sentinels Vintage 2024, a qual será o terceiro engarrafamento deste vinho do Porto exclusivo.

Adrian Bridge, Diretor-Geral:

"É com grande satisfação que anuncio a nossa decisão de lançar o Taylor's Sentinels 2024. A presente edição é tão somente a terceira vez em que este vinho é engarrafado, sublinhando mais uma vez o nosso compromisso em produzir vinhos do Porto excepcionais que honram o legado das nossas propriedades históricas no vale do Pinhão."

David Guimaraens, Director de Enologia:

"Um ano com um período de crescimento que beneficiou de calor, apoiado por boas reservas de água no subsolo e equilibrado por uma vindima mais fresca, produziu vinhos excepcionais a partir dos nossos tradicionais lagares de granito. O Taylor's Sentinels 2024 é testemunho do terroir único do vale do Pinhão, o qual resultou num vinho do Porto Vintage rico, profundo e complexo, com fruta muito generosa."



NOTA DA PROVA

Cor púrpura-negra profunda no centro, com uma estreita auréola violeta. O aroma revela uma explosão de frutos silvestres intensos, combinados com cassis rico, ameixa preta e cerejas maduras que sobressaem no copo. Notas subtis de ginja entrelaçam-se com delicados apontamentos de pétalas de rosa. A fruta demonstra elegância e contenção. Na boca, revela notável frescura e energia, com precisão e elevação muito apelativas. Notas de lavanda e tons herbais suaves complementam os sabores de ameixa e abrunho, culminando num final longo e persistente.



NOTAS SOBRE O ANO VITÍCOLA E A VINDIMA DE 2024

O inverno de 2023/24 trouxe um regresso bem-vindo da precipitação pelo segundo ano consecutivo. Apesar de as temperaturas terem sido relativamente amenas, um abrolhamento precoce a 5 de março deu início a uma estação antecipada e promissora. A primavera e o início do verão foram frescos, com ocasionais chuvas ligeiras e úteis, distribuídas de forma equilibrada, que favoreceram o crescimento saudável da vinha. A partir de julho, o tempo estabilizou num período longo e seco que se prolongou até ao final da vindima. O pintor iniciou-se a 18 de julho e as condições amenas do verão promoveram uma maturação constante e homogênea. Com a subida das temperaturas no final de julho, agosto apresentou condições quentes, com temperaturas noturnas consistentemente elevadas, colocando alguma pressão sobre as vinhas. De forma decisiva, no final de agosto, as temperaturas moderaram, com dias ligeiramente mais frescos e noites significativamente mais frias ao longo de setembro. Estas condições foram ideais para as fases finais de maturação e para alcançar plena maturação fenólica. A vindima começou com uvas de excelente qualidade de castas como Touriga Nacional e Tinta Roriz, enquanto a Touriga Francesa e a Tinta Cão beneficiaram de um período adicional na vinha para atingirem a perfeição. A combinação de field blends e cofermentação originou vinhos do Porto muito complexos e memoráveis. De forma geral, os vinhos do Porto de 2024 revelam grande frescura de fruta, aromas agradáveis, taninos muito finos e excelente acidez.



ANÁLISE TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar: 92 g/l (dm3)

Acidez total: 4,4 g/l (dm3)

CAIXAS 9L PRODUZIDAS: 5,000

TAYLOR'S

A Taylor's 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 famosas propriedades contribuem 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 TERRA FEITA

Componente tradicional dos vinhos do Porto Vintage clássicos da Taylor's, os vinhos da Quinta de Terra Feita são encorpados, poderosos e repletos de um sabor rico a frutos silvestres. Proporcionam profundidade e volume ao lote. Situada nas quentes encostas do mais profundo Vale do Pinhão, Terra Feita é uma das mais antigas propriedades.



Já identificada como fonte dos melhores vinhos do Porto na classificação das vinhas do Douro de 1757, a Quinta de Terra Feita fornece vinhos de excelência à Taylor's desde a década de 1890. Adquirida pela Taylor's em 1974, a propriedade tem sido palco de trabalhos pioneiros de plantação e paisagismo de vinhas.

QUINTA DO JUNCO

A Quinta do Junco é outra famosa propriedade antiga do Vale do Pinhão que em 1761 atingiu o estatuto de 'Feitoria', então a classificação mais elevada para uma vinha do Porto. Foi adquirida pela Taylor's em 1997 e contribui para o lote do Vintage da Taylor's de uma forma pequena, mas cada vez mais importante.

Os seus vinhos são de grande escala, conferindo uma camada adicional de densidade e estrutura ao lote. Ocupando uma encosta íngreme, mas exposta a sul, a oeste do rio Pinhão, as vinhas da Quinta do Junco estão bem expostas ao sol e ao vento, beneficiando de longas horas de luz solar, mas evitando o calor intenso de locais menos arejados. Uma grande área da propriedade foi replantada pela Taylor's em vertical, um sistema que traz benefícios tanto para a qualidade do vinho como para o ambiente. No entanto, a propriedade inclui também 15 hectares de vinha muito velha plantada em socalcos tradicionais.



QUINTA DA CASA NOVA

A Quinta da Casa Nova, localizada em Gouvães do Douro, é uma propriedade histórica que faz parte da primeira demarcação da região do Douro de 1756. A propriedade de 17 hectares foi adquirida pela empresa em 1998 (juntamente com a compra da Quinta do Junco) e possui um rico encepamento plantado em 1997, predominantemente com Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, mais tarde complementada com Touriga Francesa. Entre as castas brancas destacam-se: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio e Arinto.

É uma excelente propriedade em meia encosta que a protege nos anos mais cálidos, outra vantagem é a sua exposição norte.



QUINTA DA EIRA VELHA

A Quinta da Eira Velha é uma das propriedades mais antigas e nobres do Vale do Douro. Acredita-se que a vinha é cultivada na Eira Velha há mais de 600 anos. A vinha e os edifícios ocupam uma localização espectacular numa encosta virada a sudeste, entre os 160 e os 390 metros acima da confluência do rio Douro com o seu afluente, o rio Pinhão. A propriedade de 50 hectares foi adquirida pela empresa em 2007.

