

# NUEVO LANZAMIENTO

## TAYLOR'S QUINTA DE VARGELLAS

### VINHA VELHA VINTAGE 2011



TAYLOR'S®

#### INFORMACIÓN GENERAL

La vendimia 2011 en el valle del Douro originó vinos de Oporto excelentes, después de un año vitícola ejemplar. Además de su Oporto Vintage clásico, Taylor's decidió lanzar una cantidad muy pequeña del Quinta de Vargellas Vinha Velha 2011, un vino de Oporto Vintage muy raro, producido a partir de las viñas más viejas de la Quinta de Vargellas. Compartimos los siguientes comentarios sobre el vino y el año vitícola.

Adrian Bridge, director general:

“La vendimia de 2011 ha dado vinos de Oporto Vintage magníficos, que son clásicos en todos los sentidos. Los resultados en la viña vieja en la Quinta de Vargellas fueron realmente impresionantes, y por eso decidimos embotellar un Oporto Vintage Vargellas Vinha Velha 2011, que, como en el pasado, tiene origen en una rigurosa selección de uvas provenientes de las viñas más viejas de la propiedad. Este lanzamiento es una buena noticia para los coleccionadores, aunque, como siempre, la cantidad producida es muy limitada.”

David Guimaraens, enólogo:

“Las excelentes condiciones para la maduración de las uvas en 2011 aseguraron que todas las diferentes variedades tuvieran un buen desempeño. Esto permitió que la diversidad de variedades de uva de la viña vieja de Vargellas se pudiera expresar en su totalidad. Como resultado, el Vinha Velha 2011 tiene una maravillosa complejidad, con capas y capas de aroma y sabor.”

El Vargellas Vinha Velha 2011 fue elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas provenientes de las viñas viejas de las parcelas de Polverinho y Renova do Armazém, cuyas antiguas terrazas han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad.

#### NOTA DE CATA

Color púrpura-negro intenso. Como es habitual en el Vinha Velha, el vino ofrece múltiples capas de aroma y sabor. La nariz está marcada por fruta compleja, mezcla de aromas de grosella negra y ciruela. Todo esto está recubierto con notas de chocolate negro, madera exótica y pimienta negra y por un manto de delicado perfume floral. Aunque la nariz es expresiva, muestra también una enorme profundidad y fondo, que dejan entrever aromas que se revelarán con el tiempo. La boca está en perfecto equilibrio y sustentada por un denso tejido de taninos vigorosos. Una explosión de sabor de fruta de baya fresca permanece en el final.

#### NOTAS SOBRE LA VENDIMIA Y EL AÑO VITÍCOLA DE 2011

El invierno anterior a la vendimia 2011 fue más húmedo y más frío en comparación al promedio de los últimos 30 años. El desborre tuvo lugar, como de costumbre, a mediados de marzo, y el tiempo cálido y las precipitaciones registradas en abril permitieron un crecimiento vigoroso. A principios de mayo llegó el tiempo seco y así permaneció; hasta finales de agosto se registraron pocas precipitaciones en la parte oeste del Douro. Sin embargo, las vides pudieron proveerse de las reservas subterráneas de agua formadas a principios de año y los racimos se desarrollaron y maduraron en condiciones ideales. El envero tuvo lugar el 15 de junio, un poco antes de lo habitual. Las condiciones de tiempo templado en junio y julio sólo fueron interrumpidas por una ola de calor en la segunda mitad de junio. Agosto fue caluroso y seco, con precipitaciones perfectamente oportunas el 21 de agosto y el 1 de septiembre, que completaron una temporada de maduración excelente y produjeron una cosecha bien equilibrada.

La vendimia arrancó en la Quinta de Vargellas, en el Douro Superior, el 10 de septiembre. Aquí, como en otras partes, las uvas mostraron niveles altos de azúcar, equilibrados por una excelente acidez. En el valle de Pinhão, la vendimia tuvo inicio en la Quinta do Junco y en la parte alta de la Quinta de Terra Feita el 14 de septiembre, y en la parte baja de Terra Feita, al día siguiente. Las fermentaciones fueron largas, permitiendo una extracción equilibrada y completa, y los mostos mostraron color intenso y poderoso carácter de fruta desde el principio.



#### ETIQUETA



#### FORMATOS DE BOTELLA



75CL

#### CAJAS PRODUCIDAS

310



## TAYLOR'S

Taylor Fladgate & Yeatman fue fundada hace más de tres siglos, en 1692, y a lo largo de toda su historia ha pertenecido y ha sido dirigida por la misma familia. Taylor's es considerada un punto de referencia del vino de Oporto Vintage; sus "vintage" clásicos obtienen las más altas puntuaciones y los precios más elevados en las subastas. Conocidos por su elegancia, longevidad y distintivo carácter aromático, son elaborados utilizando los mejores vinos provenientes de las "quintas" de propiedad de la empresa.

Estas tres famosas propiedades –Vargellas, Terra Feita y Junco – se encuentran en distintas posiciones geográficas y cada una aporta su carácter único y dimensión a la sutil armonía del vino final. Estas propiedades representan lo mejor en innovación y tradición, combinando las más avanzadas prácticas vitícolas con el pisado a pie tradicional, todavía hoy un método sin igual para la elaboración del Oporto Vintage.

### QUINTA DE VARGELLAS

Tradicionalmente, los vinos de la Quinta de Vargellas constituyen la "columna vertebral" del Taylor's Oporto Vintage. Esta excepcional propiedad, reconocida como uno de los mejores viñedos del mundo, fue adquirida por Taylor's en 1893, a pesar de que su reputación como productora de los mejores vinos de Oporto se remonta a la década de 1820. Localizada en el remoto tramo este del valle del Douro, Vargellas es conocida por sus vinos elegantes y aromáticos, con fruta fina y concentrada y taninos vigorosos bien integrados. También es conocida por dar origen a uno de los vinos de Oporto Vintage más raros y coleccionables de todos, el Vargellas Vinha Velha, producido en cantidades muy pequeñas, a partir de las viñas más viejas de la propiedad.

Hasta el momento, sólo han sido lanzados seis Vargellas Vinha Velha; el 2011 será el séptimo. Las parcelas en terraza que contienen las viñas más viejas de la propiedad aportan más del 15% de la producción total de la propiedad. El vino de Oporto Vargellas Vinha Velha es elaborado a partir de una selección muy limitada de la producción de esas viñas viejas, la cual raramente representa más del 2% de la producción total de la propiedad. La mayor parte de la producción de las viñas viejas se incorpora al vino de Oporto "single quinta" Quinta de Vargellas o al Taylor's Oporto Vintage clásico, o a otros vinos en los años en que no se producen vinos de Oporto Vintage.

El Vintage Vargellas Vinha Velha es producido a partir de una selección proveniente de cinco parcelas de viña vieja: Polverinho, Renova do Depósito, Renova do Armazém, Gricha e Vinha Grande. La edad de las vides de estas parcelas varía entre aproximadamente 80 y 120 años. Cada parcela, que es vendimiada separadamente, contiene una amplia selección de variedades de uva, sin que ninguna de ellas predomine, y origina vinos con su propio carácter distintivo. La excepción es la viña Polverinho, donde en 1927, Dick Yeatman, uno de los socios de Taylor's, realizó la primera plantación con individualización de variedades de uva, un trabajo pionero que sirvió de base para que la empresa adquiriera un total conocimiento de las variedades clásicas del Douro.

El enólogo David Guimaraens señaló: "La característica notable del Oporto Vintage Vinha Velha es su complejidad multidimensional y su personalidad distintiva y sutil. Esto se deriva de la gran diversidad de variedades de uva plantadas en estas antiguas terrazas, muchas de las cuales son variedades tradicionales no muy usadas hoy en día."

