

泰勒 (Taylor's) 2011 年份波特酒新酒推出



TAYLOR'S®

背景资料

2011年是个接近完美的葡萄种植年份，在今年4月23日，泰勒宣布确认2011为年份波特酒年，经典的泰勒2011年份波特酒酒评及年度气候情况如下：

董事总经理 阿德安·布利杰 (Adrian Bridge)：

「2011的天气就像教科书上一样完美，所以出产的年份波特酒也相当经典。2011的泰勒优雅而细致，同时带有像品牌标记一样的内敛力量和韧度，展现出是完美的酒庄风格。」

酿酒师 大卫·吉马良斯 (David Guimaraens)：

「前一个冬季的大量降雨令葡萄藤可以在炎热的夏季里得到充足的水下水源支持生长，因此葡萄得以平均地成熟，令酒散发出纯净的果香和复杂的香气，同时富和顺而结实的单宁，确保酒可以陈年。一如既往，来自华载那 (Vargellas) 庄园的酒的独特香气为这个年份波特酒添上了一份个性。」

泰勒2011年份波特酒只由自家庄园酿造的酒里进行调配，按照传统，调配比例以华载那斯 (Vargellas) 和泰那非他 (Terra Feita) 庄园为主，配上少量的俊高 (Junco) 庄园出品。

品酒报告

颜色呈近乎不透明的蓝黑色，透着窄窄的紫色边缘。闻起来感觉复杂而细致，展现着经典泰勒的优雅和平衡。非常浓郁而纯净的果香，令人想起黑莓和醋栗。包围在外面的是一层轻巧的紫罗兰香，再发展下去是一些难分难解的各种地中海香草香气，内敛的甘草以及黑咖啡香。喝下去时，紧致的单宁带来有力的结构。细致的酱果香和单宁随着收结而来，微微的紧实感别有动人之处。来自华载那斯庄园的细致香气和独特的花香，加上来自泰那非他庄园的密集森林水果和香草香气，还有那不会认错的泰勒的力量和细致感，这是最理想的课本式泰乐。

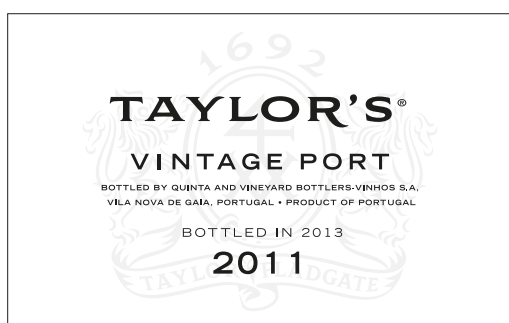
2011年种植和收成季节气候

在2011年来临前的冬季比过去平均30年都要湿和冷。第一颗芽在3月中长出，跟往常一样，4月份的温暖气候和雨水令葡萄藤快速地成长。在5月初乾燥的天气开始，直至8月初，在杜罗河的东部一直只有极少量雨水。不过前一个冬天大量地补充了地下水，因此葡萄藤可以获得足够的水去支持葡萄串生长和成熟。葡萄在6月15日转色，比往年较早。6月和7月的气候基本温和，只是6月第2周曾被热浪侵袭过1次。8月炎热而乾燥，2场分别在8月21日及9月1日来的及时雨让葡萄得以充份地成熟，因此生产出平衡理想的葡萄。






位于杜罗河谷上游的华载那斯庄园是泰乐第一个采收的葡萄园，在9月10日开始。跟其它地方一样，这里的收成展现出高糖度和理想酸度的平衡。至于在皮尼昂 (Pinhão) 河谷的俊高庄园和上半部份的泰那非他庄园，则采收在9月14日开始采收，下部的泰那非他庄园也在翌日开始。发酵时间较长，萃取均衡完整，而葡萄汁在一开始已呈现出很深的颜色和果香浓郁的特质。



酒标



瓶量

	37.5CL
	75CL
	1.5L
	3L
	6L

出产箱数

11,000





TAYLOR'S

泰勒

泰勒·费拉佳特与叶民（Taylor Fladgate & Yeatman）在超过3个世纪以前的1692创立，一直以来都由家族持有及管理。泰勒是年份波特酒的指标，它的经典年份酒款一直获得最高的评分以及拍卖售价。其经典年份酒款一直获得最高的评分以及拍卖售价。它的酒以优雅、可长时间陈年以及独特的香味所闻名，所有年份波特酒都是以自家庄园最优质的出品调配而成。

这3个著名的庄园：华载那斯、泰那菲他和俊高位于相当不同的地理位置，每个庄园的葡萄都拥有独特个性，为最终的调配酒提供美妙而又和谐的交融。这些庄园在传统里不断创新，既采用最先进的葡萄园管理技术，也维持效果优良的传统脚踏葡萄工序。

华载那斯庄园

华载那斯的出品一直以来都是泰勒年份波特酒的基础。自1820年已因生产优质波特酒而知名，于1893被泰勒收购。庄园位于杜罗河谷较偏远的东面，以出产优雅和芬芳的酒著称，有清晰的果香和富肌理的结实单宁。庄园里有一些非常老的葡萄藤，生产出精采但量少的华载那斯老树波特酒（Vargellas Vinha Velha），是世上最罕有和最具有收藏价值的年份波特酒。



泰那菲他庄园

泰那菲他的出品酒体丰满，有力而充满酱果里味道，是泰勒经典年份波特酒一个重要构成部份，为酒提供了深度和酒体。庄园位于皮尼昂河谷一片较低而温暖的坡地，是其中一个最古老的波特酒葡萄庄园。在1757年的葡萄园分级中，泰那菲他已被确认为杜罗河谷里最优质波特酒的产地，自1890年起一直为泰勒供应葡萄。泰勒于39年前收购泰那菲他，致力策划单一品种种植及整修葡萄园。



俊高庄园

俊高庄园是另一个在皮尼昂河谷很有名的庄园，田地于1761年获确认为「菲托利亚（feitoria）」，是波特酒葡萄园的最高级别。庄园在1998年被泰勒购入，成为调配泰勒年份波特酒的一部份，虽然用量少但影响重要。其出产的酒感觉很澎湃，为整个年份波特酒添加一重额外的质感和结构。这片位于Pinhão河以西、陡峭同时开扬的葡萄园得到阳光和风的眷顾，在得到长时间日照的同时有风为田地降温。泰勒在收购庄园后大规模地将葡萄藤重新种植成垂直的行列，这对酒质和环境也大有好处。不过庄园仍保留15公顷极老的葡萄藤，它们仍种在传统由石墙保护的古老田地里。



庄园位置

