



FONSECA
PORTO

PORTO BRANCO EXTRA SECO SIROCO

INFORMAÇÕES GERAIS

Estabelecida em 1815, a Fonseca pertence à primeira linha de casas produtoras de vinho do Porto Vintage. É reconhecida pela consistência na qualidade e no estilo dos seus Vintages, produzidos pela família Guimaraens, ao longo de cinco gerações, desde a sua fundação.

Esta consistência é resultado do contínuo envolvimento familiar, do conhecimento e da competência técnica transmitidos de geração em geração, mas é também o resultado de uma grande proximidade à vinha. As três propriedades da empresa – Quinta do Cruzeiro, Panascal e Santo António – constituem o coração do carácter distintivo dos seus vinhos do Porto Vintage.

O respeito da Fonseca pela vinha e pela região do Douro expressa-se na postura de liderança da firma na área da viticultura sustentável. A Fonseca foi a primeira casa a apresentar, em 2006, um vinho do Porto inteiramente produzido a partir de uvas de produção biológica.

É a única casa de vinho do Porto com quatro vinhos avaliados em 100 Pontos. Talvez mais do que qualquer outra casa, a Fonseca construiu uma comunidade leal de entusiastas de vinho do Porto que valorizam a sua individualidade e o carácter inimitável dos seus vinhos.

O VINHO

O Fonseca Siroco é um vinho do Porto branco seco que foi lançado na década de 1950. Este vinho tem o nome do vento quente oriundo do Norte de África e que sopra sobre o Mediterrâneo.

O Fonseca Siroco é elaborado a partir das castas brancas clássicas para vinho do Porto, principalmente Malvasia Fina, com proporções menores de Gouveio, Viosinho, Rabigato e Arinto, cultivadas nas vinhas mais frescas e altas do vale do Douro. Para conseguir o seu final seco e crocante, o vinho fica a fermentar durante mais tempo do que os outros estilos de vinho do Porto antes de ser fortificado. O envelhecimento em cubas de madeira de menores dimensões dá ao Siroco a sua suavidade, assim como os seus atractivos sabores de fruta madura e as suas notas delicadas de frutos secos. É um aperitivo elegante e versátil, tanto numa refeição ao ar livre num dia quente de verão, como à frente da lareira numa noite de inverno.

NOTAS DE PROVA

Cor palha pálida. Esplêndido equilíbrio entre fruta madura, acidez delicada e elegantes notas do envelhecimento em madeira. Encorpado e frutado na boca, este vinho tem um final glorioso e duradouro, com um atractivo e refrescante carácter crocante.

INDICAÇÕES

Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho fresco, idealmente a uma temperatura entre 6°C e 10°C. Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de um mês depois de aberta a garrafa.

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

- *Blue Lifestyle, Dezembro 2017 - 92 Pontos*
- *Staff, Daily Sip - Bottlenotes, Junho 2012*

"O historiador de cocktails David Wondrich ressuscita o Porto como um mixer para cocktails clássicos e utiliza o espectro de sabores ricos do Porto, texturas aveludadas e cores opulentas para criar novos cocktails."

- *Marcy Gordon, www.comeforthewine.com, Março 2011*

"O vinho do Porto branco Fonseca Siroco faz um excelente cocktail."

- *Food and Wine, June 2009*

"Porto tónico: Um ótimo cocktail de vinho para o verão."

- *Marguerite Thomas, Wine News, Janeiro 2008 - Recomendado*

"Passaporte para o Prazer - Viagem do Douro ao Porto feliz, muitos produtores estão agora a produzir portos brancos mais secos. Os melhores têm um sussurro de doçura, com complexidade suficiente para serem interessantes."



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Fonseca Siroco é tradicionalmente servido fresco, num copo de vinho branco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo de long drink com gelo, água tónica e uma folha de hortelã fresca. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.

WWW.FONSECAPORT.COM