



**FONSECA**  
PORTO

## BIN 27 PORTO RESERVA

### 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 Bin 27 partilha a tradição e o estilo dos grandes vinhos do Porto Vintage da Fonseca, assim como grande parte da sua profundidade e carácter.

No entanto, o Bin 27 é engarrafado quando está pronto a beber, podendo ser servido a copo sem necessidade de decantar.

Para garantir consistência de carácter e o seu intrínseco estilo Fonseca, é elaborado a partir de diferentes lotes de vinhos reserva, oferecendo ao cliente um valor seguro e acessível.

### NOTAS DE PROVA

Aromas frescos e ricos de amoras e cassis. Estrutura apertada. Aromas aveludados, ricos e deliciosos de fruta negra e chocolate. Final intenso e persistente.

### 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 a uma temperatura entre 16°C e 18°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 dois meses depois de aberta a garrafa.

### COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

• **Anthony Dias Blue, Tasting Panel, EUA, Fevereiro 2018 – 91 pontos**

*“Uma mistura de portos de reserva seleccionados escolhidos pelos seus paladares encorpados; cor rubi escura; suave e denso com notas tostadas e sabores ricos, maduros e profundos.”*

• **Wine & Spirits, Dezembro 2017 – 90 pontos**

*“Um Porto finamente misturado, tem uma cerda de taninos na frente, misturando a sua riqueza de chocolate com sabores de frutas secas, terminando de forma limpa e doce. (...)”*

• **Richard Mayson, Decanter Magazine, Dezembro 2015 – 90 pontos**

*“Lançado em 1972, o Bin 27 é um Porto de Reserva envelhecido por cerca de quatro anos antes do engarrafamento: fruta vibrante e densa no nariz e no palato, ameixa com riqueza envolvente e um final suave e apimentado.”*



### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Fonseca Bin 27 é muito apropriado para a clássica combinação porto-queijo. Um bom cheddar seria o ideal. É também delicioso com sobremesas à base de chocolate preto e frutos silvestres.

[WWW.FONSECAPORT.COM](http://WWW.FONSECAPORT.COM)