



**FONSECA**  
PORTO

## PORTO TAWNY

### 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 Tawny envelhece durante três anos em pequenos cascos de madeira de aproximadamente 630 litros.

À medida que o vinho do Porto Tawny estagia no casco, vai perdendo gradualmente a profunda cor vermelha "rubi" da sua juventude e começa a adquirir a encantadora tonalidade âmbar, conhecida em inglês como "tawny" (aloiçada). Ao mesmo tempo, o vinho torna-se progressivamente mais macio e mais aveludado, e os seus aromas adquirem riqueza e complexidade. Após três anos de envelhecimento e pouco tempo antes do engarrafamento, os vinhos são loteados para atingir o melhor equilíbrio e harmonia.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha-aloiçada, desvanecendo para cor de tijolo na auréola. O sedutor nariz exhibe aromas de alperce e ameixa, com toques doces de caramelo e especiarias. Na boca, os sabores ricos e gulosos são exaltados no final por uma atractiva e crocante acidez.

### 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 ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12°C e 16°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

- **Kim Marcus, Wine Spectator, Junho 2012 - 89 Pontos**

*"Um conjunto complexo de sabores de cereja doce, ameixa preta e frutos silvestres mostra notas de canela e sândalo neste refinado vinho tawny."*

- **Steve Stevens, Wine Report, Abril 2007 - 91 Pontos**

*"Aloirado, este tawny apresenta aromas intensos de caramelo e laranja. No palato, sobressaem as notas a laranja e rebuçado, que se conjugam num final longo, sedoso e complexo."*

- **Restaurant Wine, Dezembro 2005 - 5 estrelas**



### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Porto Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, harmonizando particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto.

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