



**FONSECA**  
PORTO

## GUIMARAENS VINTAGE 2015

### INFORMAÇÕES GERAIS

Produzido em anos em que um Vintage Fonseca não é declarado, os Porto Vintage Guimaraens são tradicionalmente feitos a partir de um lote de melhores vinhos provenientes das duas quintas que a firma possui no Vale do Pinhão: a Quinta do Cruzeiro e a Quinta de Santo António. Nos últimos anos, os vinhos da principal quinta da Fonseca, a Quinta do Panascal, também contribuíram para o lote. A Quinta do Cruzeiro, localizada na margem este do Rio Pinhão, fornece uvas à Fonseca desde a década de 1870, sendo um componente dos Porto Vintage da empresa desde 1912. Localizada perto dali, a Quinta de Santo António é outra das propriedades históricas que já tinha obtido elevada cotação na classificação das vinhas para vinho do Porto, ocorrida em 1761. Esta quinta é reconhecida pelos trabalhos realizados na área da viticultura biológica sustentável, tendo já ganho prémios neste campo. A Quinta do Panascal, no vale do Távora, possui um dos mais prestigiosos vinhedos de vinho do Porto, sendo a principal propriedade da firma.

### ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2015

O ano vitícola será recordado como invulgarmente seco e as propriedades da Fonseca no Pinhão registaram uma precipitação inferior a um terço quando comparada com a média dos últimos dez anos. O tempo manteve-se seco até ao início da primavera, originando uma colheita sem qualquer sinal de doenças, apesar do rendimento ter sido inferior. Devido às condições atmosféricas e ao calor do início do verão, o pintor começou mais cedo levando a uma maturação precoce. No fim de julho e durante o mês de agosto, as condições mantiveram-se estáveis, sem picos de calor. A maturação manteve-se equilibrada e por altura da vindima a colheita estava em condições excelentes, com cachos perfeitamente sãos. Dada a maturação antecipada, as primeiras uvas estavam prontas para vindimar, com excelentes níveis fenólicos e de açúcar, logo no fim da primeira semana de setembro. Assim, a vindima começou no dia 12 na Quinta do Panascal, no vale do Távora, com as noites frescas a permitirem fermentações equilibradas e períodos longos de extração. A vindima foi, contudo, suspensa brevemente durante os dias 15 e 16 por causa da chuva forte. Apesar das condições climáticas perfeitas terem regressado logo a seguir, a vindima nas propriedades do Cruzeiro e Santo António, foi adiada até ao final do mês. Foram feitos vinhos excelentes até ao fim da vindima, no início de Outubro.

### NOTAS DE PROVA

Cor púrpura opaca, quase negra, com uma auréola roxa muito estreita. Clássico nariz Fonseca, com aroma intenso, quase inebriante, de frutos silvestres. O frutado é poderoso mas ao mesmo tempo muito fino e complexo. Os aromas densos de amora e cassis são as notas de base para os perfumes mentolados e balsâmicos de ervas aromáticas e o carácter resinoso de esteva. Notas discretas de madeira exótica, alcaçuz e pimenta preta conferem uma dimensão adicional de complexidade. O paladar é construído à volta de um núcleo denso de frutos negros e os taninos, com a sua trama densa e cerrada, proporcionam ao mesmo tempo estrutura e volume. Os aromas de framboesa e ameixa acrescentam frescura e leveza ao final longo e exuberante.

### ARMAZENAGEM

O vinho do Porto Vintage poderá envelhecer durante décadas em garrafa. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

### SERVIÇO

O vinho do Porto Vintage deve ser decantado para remover o depósito natural formado pelo seu envelhecimento. Coloque a garrafa de pé algumas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. No caso de Vintages velhos, a rolha poderá ter permanecido na garrafa durante muitos anos, por isso, é importante perfurá-la com cuidado. Recomendamos o uso de um saca-rolha de lâminas para evitar quebrar a rolha, especialmente nos casos de Vintages com mais de dez anos de idade. Verta o vinho do Porto para um decanter de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido. Sirva a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Idealmente, recomendamos beber o vinho Vintage num período de um a dois dias depois de aberta a garrafa.

### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul são excelentes acompanhamentos para o vinho do Porto Vintage. Também as frutas secas, como os damascos e os figos, combinam na perfeição. Em alternativa, pode ainda ser apreciado plenamente por si só, num cálice não muito pequeno e em boa companhia.

### COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

• **Richard Mayson, Decanter, Dezembro 2017 - 94 Pontos**

"Este é um vinho quente, exuberante e muito bem construído, com camadas de mirtilo, açai e sabores de redução de ameixa, misturados com notas de ganache e bolo de frutas. O acabamento tem muitas linhas de aderência com ponta de grafite. Melhor de 2027 a 2040."

• **Mark Squires, Robert Parker Wine Advocate, Agosto 2017 - 93-95 Pontos**

"(...) Redondo, grande e exuberante, pode muito bem ser o melhor dos anos 2015 da Fladgate Partnership, especialmente na escala do hedonismo."

• **James Suckling, jameessuckling.com, Junho 2017 - 93 Pontos**

• **James Molesworth, Wine Spectator, Julho 2017 - 93 Pontos - Top 100 Vinhos 2017**

"Este é um vinho quente, exuberante e muito bem construído, com camadas de mirtilo, açai e sabores de redução de ameixa, misturados com notas de ganache e bolo de frutas. O acabamento tem muitas linhas de aderência com ponta de grafite. Melhor de 2027 a 2040."

• **Roger Voss, Wine Enthusiast, Outubro 2017 - 93 Pontos**

"Este é um vinho maduro e delicioso, repleto de taninos e frutas perfumadas. Tem densidade, além de amoras e acidez ricas para se equilibrar."

• **Wine & Spirits, Dezembro 2017 - 91 Pontos**



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20,5%

Açúcar Residual: 99 g/l (dm<sup>3</sup>)

Acidez Total: 4,29 g/l (dm<sup>3</sup>)

WWW.FONSECAPORT.COM