

NOVO LANÇAMENTO
FONSECA GUIMARAENS 2022 VINTAGE



No Dia de São Jorge, 23 de abril, é tradicionalmente quando a Fonseca anuncia se irá lançar um novo vinho do Porto Vintage.

Ao revelar a decisão deste ano, o CEO e Chairman da Fonseca, Adrian Bridge, disse: "Tenho o prazer de anunciar que faremos uma edição limitada do Vintage Guimaraens 2022. Este vinho mostra a grande opulência aromática e o caráter voluptuoso de fruta preta madura, que são as marcas do estilo vintage Guimaraens."

David Guimaraens, Diretor Técnico e de Enologia, refere: "2022 será marcado por ser um ano extraordinariamente seco, com uma série de ondas de calor. Também será lembrado como o ano em que conseguimos reintroduzir a pisa a pé, o que, devido à COVID, não tinha acontecido nos dois vinhos vintage anteriores. Os vinhos produzidos nas quintas da Fonseca foram excepcionais, permitindo-nos produzir um lote Guimaraens muito fino, encorpado e repleto de saborosa e densa fruta preta. Um verdadeiro registo do ano."

Os Vintage Guimaraens são feitos em certos anos em que não é declarado um Vintage clássico da Fonseca. São lotados a partir dos melhores componentes das nossas propriedades do Vale do Pinhão: Cruzeiro e Santo António, e da emblemática Quinta do Panascal, no vale do rio Távora. Acessíveis quando jovens, são uma excelente escolha para beber cedo, mas têm a profundidade e muita resistência para envelhecer em garrafa.

O Vintage Guimaraens 2022 será lançado no final do ano.



FONSECA
PORTO



NOTAS DE PROVA

Uma distinta borda magenta envolve um núcleo opaco púrpura, quase negro.

No nariz uma explosão de aromas poderosos e intensos de frutos silvestres, ricos e succulentos com notas de groselha, amora e morangos silvestres. Notas de damasco surgem à medida que o vinho se abre no copo, seguidas por notas mais quentes de cedro, especiarias, chocolate negro e aquele caráter opulento de fruta que define o estilo da Fonseca.

No paladar, esses aromas de frutos silvestres exuberantes são envolvidos por uma aura de ervas silvestres, anis-estrelado, folha de framboesa, nibs de cacau e um delicioso toque de casca de tangerina.

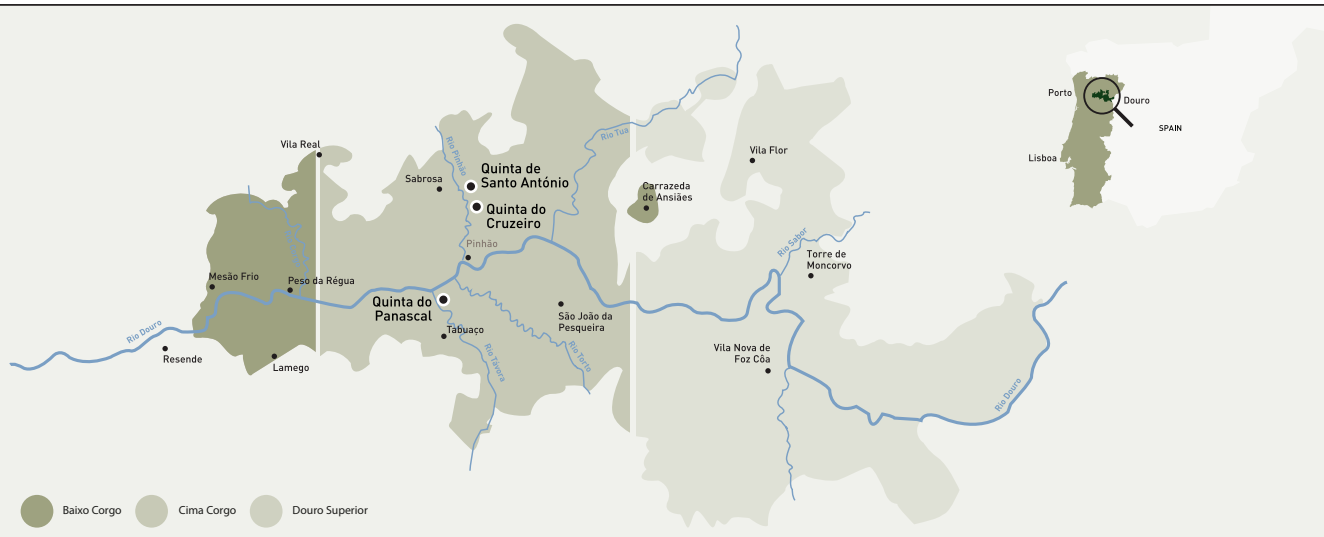
A textura sedosa do vinho encobre os taninos firmes e bem integrados que emergem no final para proporcionar uma firmeza e aderência muito atrativas. Um sedutor Vintage que pronto para ser apreciado.

ANO
VITIVINÍCOLA
E VINDIMA
DE 2022



O quadrimestre de dormência entre novembro e fevereiro foi extremamente seco, com apenas 78mm de chuva registados. A média para este período é de 370 mm. Felizmente, março foi húmido, com 75mm de chuva, o que foi muito importante para o início do quadrimestre de crescimento com alguma água. O abrolhamento ocorreu a 20 de março, mais tarde do que o normal, e a primavera foi seca. Quando a floração começou a 19 de maio, continuámos a registar níveis muito baixos de água - 195mm, desde novembro até 31 de maio. Devido às condições secas, tivemos muito pouca pressão de doenças, o que significou que o foco principal na vinha foi dedicado ao trabalho das sebes. No início de junho, entrámos na primeira de muitas ondas de calor, com temperaturas de mais de 40°C registadas, muito involuntária para junho. No dia 14 de julho no Pinhão registámos uma temperatura de 46,5°C, a temperatura mais elevada registada no país em 2022. Como resultado das temperaturas extremas, o pintor só ocorreu na última semana de julho. A vindima iniciou-se a 7 de setembro na Quinta do Panascal, a 10 de setembro na Quinta do Cruzeiro e a 18 de Setembro na Quinta do Santo António, com as vinhas a produzirem bagos muito pequenos, o que lhes conferiu uma boa relação sumo/película. No dia 6 de setembro tivemos uma precipitação muito bem-vinda de 4 mm que manteve as temperaturas baixas e deu um maravilhoso alívio às vinhas, dando-lhes aquele importante empurrão final. 2022 será lembrado pelo ano em que pudemos voltar a pisar, após dois anos de interrupção devido ao COVID. Ver novamente os lagares cheios de gente e saber que é assim que se fazem os grandes vinhos do Porto vintage, foi um espetáculo para ser visto.

Estabelecida como empresa de Vinho do Porto em 1815, a Fonseca é reconhecida pela sua consistência de estilo dos seus vintages que desde a sua fundação têm sido produzidos por cinco gerações da família Guimaraens. Os seus Vintages são reconhecidos pela sua expressividade e fruta exuberante, que desenvolve grande opulência e complexidade com o envelhecimento, assim como uma voluptuosidade na boca suportada por sedosos mas poderosos taninos. Apesar de terem um potencial de envelhecimento enorme, a exuberante fruta dos vintages Fonseca torna-os irresistíveis enquanto jovens. Indiscutivelmente a Fonseca pertence à primeira linha das casas de vinho do Porto. James Suckling, o reconhecido crítico de vinho e autor do mais completo livro sobre o vinho do Porto Vintage descreve a Fonseca como o 'Bentley' do vinho do Porto Vintage – o vinho do entusiasta e do conhecedor.



QUINTA DO PANASCAL

Uma das mais reputadas vinhas do vale do Douro, a Quinta do Panascal tem uma exposição oeste e sudoeste na margem direita do rio Távora, o importante afluente que corre em direcção a norte para o rio



Douro. Segundo um antigo provérbio 'Do Roncão e do Panascal vêm os melhores vinhos de Portugal'. Fornecedora de uvas para a Fonseca há já várias décadas, a propriedade foi adquirida pela empresa em 1978. Desde a sua aquisição que a propriedade foi alvo de elevados investimentos não só na renovação dos vinhedos como também para assegurar a consistência com o estilo da casa. Como resultado, o Panascal produz vinhos excepcionais que formam hoje a base do lote dos vintages da Fonseca. Estes são reconhecidos por serem ricos, voluptuosos, cheios de fruta e acima de tudo pela sua densidade e textura aveludada. A Quinta do Panascal foi uma das primeiras propriedades a praticar viticultura biológica.

QUINTA DO CRUZEIRO

A Quinta do Cruzeiro fornece a Fonseca desde 1870, sendo a quinta que tem a mais antiga associação com a casa. A Quinta do Cruzeiro e os seus vinhos entram no lote do vintage desde 1912, permanecendo um dos seus componentes essenciais. Esta é uma antiga propriedade e os seus registos dão conta que, em 1761, passou a ser integrada nos vinhos de feitoria. Ocupa um quente e íngreme declive voltado a este na margem esquerda do rio Pinhão. O vinhedo sofreu intensa replantação em 1970 – incluindo a construção dos primeiros patamares modernos – conservando contudo parte substancial de vinha velha. Os vinhos do Cruzeiro são característicos pela sua fruta intensa e pelos seus firmes taninos que dão estrutura e vigor ao lote do Vintage da Fonseca.



QUINTA DE S^{TO} ANTÓNIO

A Quinta de Santo António está localizada numa íngreme encosta voltada a sul no vale do rio Pinhão. Esta quinta partilha com a Quinta do Cruzeiro a longa associação com a Fonseca e também obteve o estatuto de feitoria no mesmo ano. Os vinhos desta propriedade integram o lote do vintage da



Fonseca desde o início do século passado. Recentemente, a propriedade foi alvo de intensa renovação. Como resultado, Santo António, é agora uma propriedade modelo que incorpora as últimas técnicas de preparação do terreno e modelos de plantação. Neste vinhedo pratica-se uma viticultura sustentável que foi afinada com a experiência ganha na Quinta do Panascal.