



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 dos 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 (dm³)

Acidez Total: 4,29 g/l (dm³)

WWW.FONSECAPORT.COM