

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 2001



Informações Gerais

Nos inícios de 1950, a crescente procura de vinhos do porto vintage levou a Fonseca Guimaraens a criar, em “anos não clássicos” ou anos não declarados, um segundo porto vintage sob o nome ‘Guimaraens’. O porto vintage Guimaraens é produzido a partir de uvas das mesmas três quintas da Fonseca no Cima Corgo, que são a essência dos portos vintage da Fonseca nos anos declarados. E, como são produzidos a partir de vinhos provenientes das mesmas fontes que os porto vintage clássicos da Fonseca, os portos vintage Guimaraens mostram, em consequência, o clássico estilo da Fonseca.

Atingindo a sua maturidade um pouco mais cedo do que os porto vintage da Fonseca, estes vinhos são envelhecidos nas caves da Fonseca, em Vila Nova de Gaia, e são só postos à venda quando atingem a sua maturidade. Geralmente, isto acontece uma década ou mais, após a data da colheita. Existe apenas uma pequena quantidade de vintages Guimaraens e, pela sua qualidade e raridade, estes vinhos não clássicos oferecem um valor excepcional.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

A temporada vitícola de 2001 foi marcada por um dos invernos mais húmidos registados na história, com extensas inundações e prejuízos na região do Douro. A partir de Abril, o tempo ficou mais estável.

O verão apresentou temperaturas moderadamente quentes, com uma brisa contínua que manteve as vinhas arejadas e livres de doenças. No entanto, a longa temporada de crescimento e a quase total falta de chuvas de Junho até ao final de Agosto, provocaram algum stress às vinhas.

As condições climatéricas durante a primeira metade da vindima foram as ideais e contribuíram favoravelmente para as fermentações. Dois dias de chuva afectaram o final da vindima, mas, afortunadamente, a quase totalidade da vindima processou-se em dias secos.

Notas de Prova

Profunda cor púrpura-negra. Nariz poderoso, abarrotado de aromas de cereja e framboesa madura, com toques de cedro e especiarias. Firme e redondo no paladar, com grandes e mastigáveis taninos e sedutor e guloso sabor a cassis. Este magnífico vinho exhibe a opulência aromática e o voluptuoso carácter de fruta negra madura, marcas distintivas do vintage Guimaraens e das duas quintas do Vale do Pinhão a partir das quais é produzido.

Armazenagem/Serviço

As condições ideais de armazenagem são até aos 16°C e, o mais importante, a uma temperatura constante. A garrafa deverá guardar-se deitada, de maneira a manter a rolha húmida e assim garantir uma efectiva vedação. Coloque a garrafa em pé umas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. Depois de abrir a garrafa, transfira o vinho para o decantador de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido.

Sugestões de serviço

As nozes são um excelente acompanhamento do Porto Vintage, assim como os queijos de pasta azul e outros queijos de sabor intenso. Os frutos secos, como os damascos e os figos, também harmonizam muito bem. Alternativamente, pode beber-se sem nada e apreciar os seus intensos e complexos sabores, num cálice não muito pequeno, e rodeado de boa companhia.

