

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 1987



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

As chuvas do inverno 1986/87 foram escassas, seguidas por uma primavera cálida e seca e intenso calor no verão. A vindima começou, na generalidade, a 16 de Setembro com um tempo extremamente quente. Como se esperava, os níveis de açúcar foram altos e as fermentações bastante rápidas.

De 23 de Setembro a 1 de Outubro, o tempo mudou e a chuva interrompeu a vindima. Os rendimentos, que se esperavam fossem baixos devido a isto, ultrapassaram as expectativas.

A cor foi, na maioria dos casos, excelente e os vinhos mostraram bom sabor com alguns exemplares a mostrar o cobiçado nariz de “Chá da China”.

Comentários da Imprensa

Clive Coates MW, The Vine, Abril de 1998

“Muito boa cor... Rico, amplo e terroso. É mais suave do que o 1988, talvez mais elegante, mais completo. Está também um pouco mais evoluído. Realmente muito bom.”

James Suckling, Vintage Port, 1990

“Com extrema garra e classe, bem feito, com um caracter de fruta impressionante e abundante em taninos. Roxo profundo, com um nariz muito maduro e a lembrar uvas, encorpado, com taninos bem integrados e sabores excelentes de frutos silvestres e violetas. Final longo. ... Beber depois de 2000. **90 pontos**”

Decanter Awards – Setembro de 2005 – Medalha de Bronze

“Encantador, aberto, frutado, juvenil. Ameixas, especiarias, cravinho. Boa riqueza de chocolate. Um porto maduro e seco, totalmente pronto a beber. Fruta suave agradável. Beber agora.”

Notas de Prova

Vermelho profundo com ampla auréola cor tijolo. Intensos aromas de ameixa seca, chocolate e especiarias. Boa profundidade e carácter dado pelo envelhecimento em garrafa. Cheio, gordo, ameixas sumarentas e frutos silvestres. Bem equilibrado com notas de especiarias, couro e cedro dadas pela garrafa. Taninos firmes, mas bem integrados. Um vinho bem estruturado que mostra atractivos sinais de estágio em garrafa. Final persistente a alcaçuz.

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.

