

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 1996



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 começou com um inverno muito húmido. Janeiro e Fevereiro foram mais frios do que o normal, resultando numa tardia aparição dos rebentos. As condições frescas e húmidas continuaram até justamente antes da floração, a 25 de Maio. A floração deu-se com clima quente, o que, combinado com o grande número de inflorescências na altura do rebentamento, resultou no maior rendimento potencial desde 1900.

Houve uma quantidade considerável de chuvas em Setembro, o que provocou que muitos outros produtores começassem a vindima. No entanto, os fortes ventos e o clima quente que se seguiram entre os dias 27 e 30, secaram os ramos e permitiram que as uvas madurassem totalmente. Isto terminou reflectindo-se numa marcada melhoria de todos os vinhos do porto produzidos de 29 de Setembro para a frente.

Comentários da Imprensa

James Suckling, Wine Spectator, Reportagem Especial: Porto Vintage 1996

“A colheita de 1996 não é, de modo algum, um grande ano para o Porto Vintage, mas este é um Porto muito bom...”

“Vinho encantador e maduro, com imensos aromas e sabores de frutos silvestres e cerejas. Medianamente encorpado e muito doce, com taninos suaves e um final de fruta fresca.”

Notas de Prova

Vermelho profundo com ampla auréola cor de tijolo.

Fresco bouquet de cereja e framboesa.

Um vinho subtil, elegante.

Aromático. Sabores de ameixa, cereja e figo fresco. Macio e sedoso. Fácil de beber.

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. 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.

