

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 1998



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 época de crescimento de 1998 começou extremamente húmida. As reservas de água foram repostas, mas as chuvas também provocaram extensos problemas de erosão, particularmente nas vinhas velhas em terraço. Seguiu-se primavera fria, com temperaturas quase abaixo de zero até meados de Abril. Com Maio, veio o calor. Um verão seco e quente, com temperaturas a exceder os 40°C durante as duas primeiras semanas de Agosto, foi seguido por chuvas diárias durante a vindima, a qual começou a 20 de Setembro.

A quase perfeita época de crescimento causou grande entusiasmo no Douro até à vindima ter começado. A chuva, durante a vindima, provocou a diluição dos mostos em fermentação e uma correspondente redução no poder dos vinhos finais. Perderam-se as esperanças e o rendimento geral resultou ser o mais baixo da década.

Comentários da Imprensa

James Suckling, The Wine Spectator, 28 de Fevereiro de 2001 – 85 pontos

“Um bonito Porto Vintage, para um consumo mais precoce. Muito vinoso, com toques de pele de ameixa. Medianamente encorpado, com taninos médios e um final leve.”

Notas de Prova

Púrpura escuro, quase opaco, com encantadores, ricos e plenos aromas de amora e atractiva fragrância floral e de alcaçuz. Um vinho grande, muito intenso e bem arredondado, cheio de fruta do tipo amoras. Medianamente encorpado a encorpado, com suave e sedoso final.

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

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.

