

# GUIMARAENS PORTO VINTAGE 2004



## 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

O inverno de 2003/2004 foi muito seco, com apenas 1/3 das chuvas registadas no inverno anterior. A falta de água durante o início da época de crescimento reduziu de sobremaneira a pressão sobre os riscos de doenças. Em Julho, a maior preocupação recaiu na possibilidade de as vinhas não terem a capacidade de madurar suficientemente as uvas, devido à drástica escassez de água.

A vindima destacou-se pelas perfeitas condições climatéricas durante todo o período. Os jovens Porto mostraram boa estrutura, com aromas muito frescos a frutos silvestres, consequência de um período de maturação relativamente mais frio do que o normal.

## Comentários da Imprensa

**James Suckling, Wine Spectator Online, Novembro de 2007 – 90 Pontos**  
“Mostra abundante fruto silvestre esmagado e carácter de terra húmida. Volumoso, suave e aveludado, com imensa amora, alcaçuz e carácter mineral. Estilo generosamente frutado. Muito doce. Melhor depois de 2008.”



## Notas de Prova

Os aromas frescos e intoxicantes de amora são realçados por uma maravilhosamente aromática e elegante qualidade.

Enorme profundidade e estrutura neste porto muito bem afinado. Tudo está em harmonia e perfeitamente equilibrado. Os sabores de frutos silvestres negros casam deliciosamente com os taninos, deixando a boca a chorar por mais. Um vinho muito bom.

## 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.