

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 2005



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 que precedeu a vindima de 2005 foi extremamente frio e seco, deixando severamente reduzidas as reservas de água, depois de um também seco e quente 2004.

Devido ao tempo frio e à escassez de água, a época de crescimento começou mais tarde do que o habitual. Toda a época de crescimento foi marcada por uma menor vigorosidade e por um tamanho mais pequeno dos bagos, em todas as variedades de uva.

De 16 de Maio até 6 Setembro quase não choveu. No entanto, apesar do extremo calor e das condições similares a uma seca, o processo de maturação continuou normalmente, embora a um ritmo mais lento do que o normal. Afortunadamente, as condições do verão seco foram mitigadas pelas chuvas constantes que caíram entre os dias 6 e 9 de Setembro, dando às vinhas o alívio de que tanto precisavam, permitindo-lhes completar o processo de maturação e dar uma colheita perfeitamente madura e equilibrada.

Comentários da Imprensa

Neal Martin, eRobertParker.com, Julho de 2007 – 88 pontos

“Muito fechado no nariz com delicados toques de amora, arbustos selvagens, chocolate preto e um toque de molho de framboesa. O paladar é firme e musculado, especiado e com boa acidez, mas, neste momento, carece um pouco de enfoque e está ainda algo pouco coeso no final. Poderá melhorar, mas precisa de 4-5 anos para calibrar. Beber 2012-2020.”

Richard Mayson, Decanter Magazine, Dezembro de 2007

“Cor profunda e opaca, maduro mas ainda retraído; deliciosos sabores do tipo ameixa madura no início, bastante suaves e voluptuosos, mas sustentados por firmes taninos. Denso, com poderosa persistência de sabor.

Notas de Prova

Cor preta de tinta com leve rebordo púrpura. No nariz ainda está jovem exibindo framboesas frescas e groselha com toques de folhas de chá e ameixa. O palato ainda se apresenta algo austero mostrando muita profundidade e estrutura. Os taninos consistentes e sedosos revelam, no final, uma atraente firmeza e raça marcada ainda por uma magnífica explosão de aromas de frescas bagas vermelhas

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.

