

# PANASCAL PORTO VINTAGE 2008



## Informações Gerais

Localizada na íngreme margem direita do Rio Távora, a Quinta do Panascal possui um dos vinhedos com maior reputação do Vale do Douro. Como se diz localmente: “de Roncão e Panascal, saem os melhores vinhos de Portugal”. Desde a sua aquisição pela firma em 1978, a propriedade tem sido objecto de importantes investimentos destinados não só a dar nova vida às vinhas, mas também a garantir que a quinta produza excelentes vinhos, os quais constituem hoje a coluna vertebral do Porto Vintage Fonseca. Os vinhos da Quinta do Panascal são ricos, têm fruta voluptuosa, volume de boca e textura aveludada.

## Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

O inverno de 2008 foi mais seco e mais frio do que habitualmente, registando-se poucas chuvas entre novembro e março. Afortunadamente, abril foi um mês húmido e garantiu o restabelecimento suficiente das reservas de água. A floração ocorreu sob condições de tempo húmido e frio. Como resultado, todas as castas foram afectadas por uma fecundação imperfeita, obtendo-se, por isso, menores rendimentos, mas com grande concentração de sabor.

As temperaturas no período de crescimento no ano de 2008 foram notavelmente semelhantes às de 2007, com temperaturas mais baixas do que as médias e um mês de agosto ameno. O amadurecimento final das uvas foi enormemente favorecido com chuvas a caírem entre os dias 4 e 7 de setembro e uma precipitação adicional a acontecer um pouco antes da vindima começar. A vindima iniciou-se a 25 de setembro na Quinta do Panascal. Em geral, a vindima foi caracterizada por dias quentes e noites frias, oferecendo condições meteorológicas perfeitas, não só para o amadurecimento final das uvas, mas também para as fermentações. Isto originou nos vinhos uma maravilhosa frescura de fruta, complexidade e óptima estrutura.

## Comentários da Imprensa

### Painel de Prova, Revista de Vinhos, 17/20 – Janeiro 2011

“Minerais, fruta vermelha, framboesa, um toque de alfarroba, chá, especiarias. Muito fresco com corpo médio, elegante e sedoso, taninos arredondados, final de bom comprimento.”

## Notas de Prova

Cor púrpura opaco, com estreita auréola violeta. O nariz abre-se numa desenfreada onda de cassis denso e concentrado, para além de cereja preta, tudo entrelaçado com uma sumptuosa confecção de melão e chocolate preto. Assim que o vinho começa a desenvolver-se, da aparentemente impenetrável camada de frutos de baga pretos, emergem notas de ameixas seguidas de inebriantes essências de ervas aromáticas e notas exóticas de pimenta preta e sândalo. No palato, a fruta intensa e deliciosa combina-se com taninos muito apertados e maravilhosamente integrados, para produzir uma arrebatadora erupção de textura e sabor. Os opulentos sabores a fruta negra parecem não ter fim, sendo suportados por uma crocante acidez no final do vinho.

## 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.

