

PANASCAL PORTO VINTAGE 2005



Informações Gerais

A Quinta do Panascal é uma importante propriedade com classificação de letra A, localizada no coração do Vale do Távora, na sub-região do Cima Corgo, no Douro. A Quinta foi alvo de um ambicioso programa de plantação entre 1987 e 1995, sendo hoje uma das maiores Quintas no Vale do Douro, produzindo vinhos do porto de qualidade superior.

O porto Vintage Quinta do Panascal é produzido unicamente quando a Fonseca não declara um vintage clássico, já que os vinhos do Panascal são responsáveis pela essência do lote do porto Vintage Fonseca. A decisão de engarrafar um vintage Quinta do Panascal toma-se quando se considera que o vinho será de qualidade excepcional. Da mesma forma que o porto vintage Fonseca, o vintage Quinta do Panascal passa dois anos a estagiar em toneis de madeira, antes de ser engarrafado. No entanto, o vinho não é imediatamente libertado para o mercado após o engarrafamento, ficando a envelhecer na garrafa, nas caves da Fonseca em Vila Nova de Gaia, até estar pronto a beber, isto é, normalmente dez anos após a colheita.

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

Wine Enthusiast, Março de 2008 – 91 pontos

Vinho estruturado e complexo, que está apenas a começar a mostrar o considerável poder e profundidade dos seus ricos sabores. A estrutura é seca, um pouco magra, mas com densos taninos. A fruta, ameixas e frutas de caroço, está a começar a mostrar-se.

Gary Werner, Wine & Spirit Magazine, Novembro de 2007

“Púrpura muito profundo. Intenso. Aromas primários de amora e cereja. Textura suave, rica e redonda. Imensos sabores a fruta negra com notas de especiarias. Final longo e firme. Um vinho fantástico de uma quinta de topo da Fonseca.”

Richard Mayson, Decanter Magazine, Dezembro de 2007

“Fino aroma floral, violetas e frutos silvestres recém colhidos, refinado, elegante, mas volumoso, com enorme pureza de fruta no paladar. Grande equilíbrio e porte.”

Notas de Prova

Púrpura-preto opaco, com auréola estreita de cor violeta. O nariz é rico e exuberante, cheio de aromas negros e sedutores de amora e cassis, entrelaçados com alcaçuz e melaço. O paladar, redondo e delicioso, continua com uma densa e gulosa infusão de frutos silvestres e uma boca cheia de taninos aveludados. Os sumptuosos sabores frutados do palato médio são exaltados por uma atraente secura e garra tânica no 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 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.

