

# PANASCAL PORTO VINTAGE 2004



## 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 Vendima

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

### Wine Enthusiast, Março de 2008 – 94 pontos

Segundo a tradição da Fonseca, este é um vinho enormemente intenso, muito denso. Não é apenas peso, com firmes taninos excelentemente integrados e uma variedade de complexos sabores que vão desde os frutos secos e frutos silvestres até a uma simples e frontal maturidade. Há alguma secura no final.

### James Suckling, Wine Spectator Online, Novembro de 2007 – 90 Pontos

“Preto na cor. Mostra aromas intensos e concentrados de amora e terra húmida, com toques de tabaco húmido. Encorpado e medianamente doce, com imensa pimenta preta e carácter de fruta fresca. Melhor depois de 2015.”

## Notas de Prova

Um vinho gordo, cheio, delicioso. Cheio de aromas redondos de fruta madura gulosa. Vem ao nariz um aroma parecido ao de marmelada morna. A maturidade e riqueza da fruta é reforçada na boca com sabores cheios e rechonchudos de ameixas e cerejas. Fantásticas notas de tabaco, chá fumado (lapsang) e especiaria. Um vinho cáldo, aveludado e acetinado. Um vinho tentador!

## 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.

