

# PANASCAL PORTO VINTAGE 2001



## 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

A temporada vitícola de 2001 foi marcada por um dos invernos mais húmidos registados na história, com extensas inundações e prejuízos na região do Douro. A partir de Abril, o tempo ficou mais estável.

O verão apresentou temperaturas moderadamente quentes, com uma brisa contínua que manteve as vinhas arejadas e livres de doenças. No entanto, a longa temporada de crescimento e a quase total falta de chuvas de Junho até ao final de Agosto, provocaram algum stress às vinhas.

As condições climatéricas durante a primeira metade da vindima foram as ideais e contribuíram favoravelmente para as fermentações. Dois dias de chuva afectaram o final da vindima, mas, afortunadamente, a quase totalidade da vindima processou-se em dias secos.

## Comentários da Imprensa

### Wine Enthusiast, Dezembro 2004 – 91 Pontos

"Um forte candidato para o vinho do Porto da colheita. O Quinta do Panascal 2001 da Fonseca possui um nariz cheio de fruta rica e densa. Amoras e ameixas apressam-se na boca; é exuberante e frutado, ainda que com a tendência para mostrá-lo apenas no final."

### Decanter, Dezembro 2008

"A verdadeira paixão do máximo responsável pela produção de vinho do Porto na Fladgate, David Guimaraens, é a Quinta do Panascal, que é a "Vargellas" da Fonseca. Nariz profundamente frutado e a tabaco, com especiarias e garra. Vivo e persistente, resultado de um verão consistentemente seco. Um Porto para os próximos 10 anos."



## Notas de Prova

Profunda cor preta/púrpura. Encantadoramente cheio, tipicamente Fonseca, voluptuoso. Fruta deliciosamente gulosa e pungente - compota de cereja e de ameixa preta. Rico e cremoso. Nariz de poderosa, aromática e rica fruta fresca. Agradável toque de cedro. Mais uma vez fruta gulosa maravilhosamente cheia a chegar à boca. Carnudo, rico, arredondado. Uma sugestão de alcaçuz. Taninos em grande quantidade, mas macios. Bom volume e equilíbrio. Final longo e agradável, suculento e persistente.

## 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.