

PANASCAL PORTO VINTAGE 1998



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 época de crescimento de 1998 começou extremamente húmida. As reservas de água foram repostas, mas as chuvas também provocaram extensos problemas de erosão, particularmente nas vinhas velhas em terraço. Seguiu-se primavera fria, com temperaturas quase abaixo de zero até meados de Abril. Com Maio, veio o calor. Um verão seco e quente, com temperaturas a exceder os 40°C durante as duas primeiras semanas de Agosto, foi seguido por chuvas diárias durante a vindima, a qual começou a 20 de Setembro.

A quase perfeita época de crescimento causou grande entusiasmo no Douro até à vindima ter começado. A chuva, durante a vindima, provocou a diluição dos mostos em fermentação e uma correspondente redução no poder dos vinhos finais. Perderam-se as esperanças e o rendimento geral resultou ser o mais baixo da década.

Comentários da Imprensa

Wine International, Janeiro de 2005

“Intenso e especiado no nariz, com fantástica fruta apimentada, persistência e equilíbrio. Um vinho no ponto, com boas notas especiadas de canela e todo tipo de especiarias, assim como de frutos negros.”

Notas de Prova

Púrpura profundo, com um nariz delicado e perfumado de frutos silvestres. Encorpado a medianamente encorpado, com bons e intensos sabores frutados. Um vinho muito bem estruturado com um delicioso e longo final a chocolate.

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. Coloque a garrafa em pé umas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. 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.

