

PANASCAL PORTO VINTAGE 1996



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 começou com um inverno muito húmido. Janeiro e Fevereiro foram mais frios do que o normal, resultando numa tardia aparição dos rebentos. As condições frescas e húmidas continuaram até justamente antes da floração, a 25 de Maio. A floração deu-se com clima quente, o que, combinado com o grande número de inflorescências na altura do rebentamento, resultou no maior rendimento potencial desde 1900.

Houve uma quantidade considerável de chuvas em Setembro, o que provocou que muitos outros produtores começassem a vindima. No entanto, os fortes ventos e o clima quente que se seguiram entre os dias 27 e 30, secaram os ramos e permitiram que as uvas madurassem totalmente. Isto terminou reflectindo-se numa marcada melhoria de todos os vinhos do porto produzidos de 29 de Setembro para a frente.

Comentários da Imprensa

International Wine Challenge 2005 – Medalha de Prata

“Pujante, jovial, redondo e muito atractivo, com especiarias de grão, tabaco e alcaçuz. Firme e integrado, e muito longo.”

Notas de Prova

Intenso centro vermelho com pálida auréola cor tijolo. Delicado nariz dado pelo estágio em garrafa. Aromas de chocolate, ameixa seca e alcaçuz. Fruta doce e redonda no paladar. Sabores de ameixa seca e alcaçuz dominam a boca. Textura rica e aveludada. Toques de especiarias e cedro. Fácil de beber.

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.

