

FONSECA PORTO VINTAGE 1992



Informações Gerais

A essência dos porto vintage da Fonseca são os vinhos obtidos principalmente das três quintas da Fonseca, todas localizadas no Cima Corgo: Quinta de Santo António, Quinta do Cruzeiro e Quinta do Panascal. As melhores uvas destas quintas produzem vintages clássicos da Fonseca. As uvas ainda são pisadas a pé nos lagares de pedra do Cruzeiro e do Panascal.

Os porto vintage da Fonseca são célebres pela sua rica e voluptuosa fruta, densidade de boca, estrutura tânica e “garra”. São vinhos com muita raça, equilibrados e com excelente complexidade.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

O inverno de 1991/92 foi mais seco do que o habitual. Este tempo seco continuou durante a Primavera, com chuvas ligeiras apenas em Abril e Maio. Em Maio, a floração deu-se mais cedo do que o normal e o calor no final do mês assegurou uma boa formação dos bagos. Um verão longo e quente foi interrompido por escassas chuvas fortes no final de Agosto e também em Setembro.

A vindima começou uma semana mais tarde do que nas outras quintas da região, a 28 de Setembro, e recompensada por uma colheita perfeitamente madura. As notas da vindima tomadas a 10 de Outubro reportavam: “O equilíbrio da acidez é excelente e isto, combinado com os elevados níveis de açúcar e uma muito boa extracção de cor, tem resultado em mostos de qualidade excepcional. O tempo durante a vindima tem sido o ideal para a elaboração de vinho.”

Comentários da Imprensa

James Suckling, Wine Spectator, Junho de 1995

“O melhor Fonseca desde o perfeito 1977. Aromas de intenso cassis, violeta e ameixa. Encorpado, medianamente doce e repleto de fruta e taninos. Um vinho com grande massa e concentração. Experimente em 2005.”

Roger Voss, Wine Enthusiast, Fevereiro de 2001 – 94 Pontos

“Um vinho surpreendentemente jovem, exalando poder e fruta rica e sumarenta. Tem estrutura tânica, como também enorme fruta. Um vinho concentrado que promete muitos anos de vida.”

Robert Parker, The World’s Greatest Wine Estates, 2005 – 97 Pontos

“O Fonseca 1992 é um majestoso Porto jovem que rivaliza com os maiores esforços da casa (1985, 1977, 1970, 1963). Este colossal Porto Vintage revela uma quase opaca cor preta/púrpura, e um explosivo nariz de gulosas frutas negras, alcaçuz, chocolate e especiarias. Extremamente encorpado e untuosamente texturado, este Porto com “multi-camadas” e enormemente bem dotado, revela um final que dura por mais de um minuto. É um Porto magnífico que envelhecerá bem por 30-40 anos.”

Notas de Prova

Opaco, cor púrpura escuro. Aromas frescos a frutas de bagas. Aromas resinosos encantadoramente perfumados. Intensos sabores a chocolate negro. Na boca é grande, voluptuoso, encorpado, com várias camadas e cheio de textura. Longo e intenso 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. 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.

