

FONSECA PORTO VINTAGE 1997



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 e a primavera de 1997 foram relativamente quentes e secos. Em Fevereiro e Março, temperaturas mais elevadas do que o normal provocaram o aparecimento antecipado dos rebentos e a formação dos bagos, em todas as vinhas, foi muito boa.

Desde a floração até Setembro, houve chuvas frequentes, o que fez com que o avanço inicial da temporada acabasse por ser atenuado e desse lugar a um período de maturação mais gradual. O tempo durante a vindima foi extremamente quente e foi necessário realizar um esforço extra para prolongar as fermentações. Os rendimentos, no entanto, foram de aproximadamente menos 30%.

A elevada qualidade dos vinhos foi evidente desde o início, pela intensidade do mosto, a boa integração da aguardente e pelos poderosos e atractivos aromas.

Comentários da Imprensa

James Suckling, The Wine Spectator, Julho de 1999

“O Fonseca '97 da Guimaraens é um dos vinhos mais elegantes da colheita. É um porto jovem fabuloso, com impressionantes aromas de alcaçuz, alcatrão e frutos silvestres, imensos taninos densos e mastigáveis e um longo final. Classifiquei este jovem Porto como *Clássico* na categoria de qualidade da Wine Spectator, 95-100 pontos.

Robert Parker, The World's Greatest Wine Estates, 2005 – 93 pontos

“...este vinho escuro, de cor rubi/purpura, oferece um bouquet floral, exótico, ostentoso, para além de um estilo doce e carnudo; mas não grande peso ou massividade. Álcool proeminente, taninos doces e uma textura aveludada, trabalham para um lindíssimo final.”

Roger Voss, Wine Enthusiast, Fevereiro de 2001 – 96 pontos

“Elegantemente doce, fruta opulenta, com concentração fina de sabores doces de fruta negra e chocolate. É um típico Fonseca, com punho de ferro debaixo de luva de veludo.”

Notas de Prova

Um atractivo nariz perfumado, elegante e complexo; aromas de framboesas e frutos silvestres frescos. Um vinho muito elegante, delicado e completo. Toques de tabaco e madeira de cedro – enorme profundidade. Rica e encantadora fruta e taninos enormes. Longo 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.

