

# FONSECA PORTO VINTAGE 2000



## 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

A húmida colheita de 1999 foi seguida por um inverno frio e seco. Abril e Maio foram muito húmidos; metade da chuva anual caiu nesses dois meses. Junho e Julho foram secos.

Agosto continuou seco e a primeira metade foi extremamente quente. O final de Agosto e inícios de Setembro apresentaram condições perfeitas de maturação, com longos dias cálidos. Alguns dias de chuva entre o 10 e 18 de Setembro produziram as condições ideais e finalizaram a maturação. Os vinhos resultantes foram muito encorpados, com intensa cor e aromas muito atractivos.

## Comentários da Imprensa

### Clive Coates, The Vine, Julho de 2002 – 19.5 pontos sobre 20

“Cor imensa. Impressionante nariz. Rico, totalmente concentrado e com classe. Encorpado. Taninos maduros muito bons. Excelente garra. Esplêndida fruta. Este é o porto completo, com a profundidade e força que a maioria dos 2000 carece. Encantadoramente longo, final impressionantemente complexo. Realmente muito bom. A partir de 2018.”

### Robert Parker, The Wine Advocate, Outubro de 2002 – 95+

“...este porto encorpado, untuosamente texturado, é um dos mais concentrados da colheita.” “...este resultado de grande escala, mas extraordinariamente bem equilibrado, é surpreendentemente agradável e acessível (para os standards da Fonseca).”

### James Suckling, Wine Spectator Weekly, 30 de Maio, 2002 – 92-94 pontos

“Muito fechado, com imenso carácter de ameixa e passas. Encorpado, medianamente doce e muito aveludado, com imensa fruta e de taninos redondos. Boa garra. Muito harmonioso para Fonseca.”

## Notas de Prova

Profunda cor púrpura/negra. Aromas intensos e aveludados de frutos silvestres frescos e de rebuçado. Sabores redondos, ricos, mastigáveis e untuosos de amora madura. Complexo. Bem estruturado e equilibrado. Macio e aveludado. Bom final, longo e de fruta fresca.

## 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.

