

FONSECA PORTO VINTAGE 2007



Informações Gerais

A essência dos vintages da Fonseca está nos vinhos obtidos nas suas três quintas, todas localizadas no Cima Corgo, a Quinta de Santo António, a Quinta do Cruzeiro e a Quinta do Panascal. As melhores uvas destas quintas produzem os vintages clássicos da Fonseca. As uvas ainda são todas pisadas nos lagares de granito do Cruzeiro e do Panascal.

Os vintages da Fonseca são célebres pela sua rica e voluptuosa fruta, densidade de boca e grande estrutura tânica. São vinhos com muita raça, equilibrados e com excelente complexidade.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

Depois de quatro anos quentes e secos, o pluvioso inverno que precedeu a vindima de 2007 permitiu a reposição das reservas de água do Vale do Douro. As condições de tempo húmido permaneceram durante a primavera e início do verão, com temperaturas inferiores às normais para aquela época e combinadas com períodos de chuva. Não se registaram períodos significativos de intenso calor durante os meses de Verão. Isto garantiu que as sebes estivessem em perfeito estado e capazes de retirar o máximo benefício do tempo fresco que precedeu a vindima.

As duas primeiras semanas de Setembro apresentaram temperaturas diárias constantes entre os 35°C e 38°C. Estas condições de tempo cálido e seco permitiram a perfeita maturação das uvas, avançando a produção de açúcar e fenóis, mas mantendo a excelente acidez natural resultante do verão relativamente fresco. Como consequência, a vindima deu mostos perfeitamente equilibrados originando vinhos elegantes e com estilo, cheios de vitalidade e com um carácter de fruta maravilhosamente concentrado e fresco.

Comentários da Imprensa

Neal Martin, www.erobertparker.com, Maio 2009 – 96 Pontos

Centro límpido, púrpura-granate. O nariz é Fonseca por excelência, como uma festa desenfreada, alcançando o seu ponto culminante no copo. Cerejas negras maceradas, aguardente, ameixa de damasco, figos e um toque de laranja amarga. Depois, o fascinante é que o alvoroço diminui quando o vinho é arejado, tornando-se mais focado... como se o anfitrião tivesse pedido a todos para se acalmarem. A entrada no paladar é poderosa e especiada, frutas de baga negras doces e maduras, um toque de especiarias, figo e alperce, agradável coesão e volume, abrindo caminho a um profundo e alegre final que reveste a boca desse devaneio tão próprio do vinho do porto. Talvez mais acessível do que o 2000 ou 2003 na mesma altura; é um Fonseca maravilhoso.

James Suckling, *Wine Spectator*, Maio 2009 – 94 Pontos

Framboesa cozida, com toques de casca de limão e vegetal. Encorpado e medianamente doce, com uma maravilhosa densidade e um doce, frutado e tânico final de boca. Equilibrado, mas musculado. Um pouco desapontador, mas claramente extraordinário.



Notas de Prova

Cor negra escura impenetrável, com reflexos púrpura. Como seria de esperar de um Fonseca, o nariz está dominado por fruta massivamente potente e concentrada, repleto de aromas a cassis e amora. Notas de café e madeira exótica, toques de ervas silvestres e hortelã. O paladar é rico e sedutor, com taninos densos, aveludados e maravilhosamente bem integrados, envolvidos numa succulenta geleia de fruta doce e sabores de intenso chocolate negro.

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.