

FONSECA PORTO VINTAGE 2009



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

2009 será recordado como um ano de rendimentos baixos. Isto deveu-se, em parte, à pequena quantidade de uvas, mas também ao efeito de uma temporada de amadurecimento muito seca. A dormência da videira terminou muito cedo, com o abrolhamento a ocorrer no Pinhão na primeira semana de março. A temporada de amadurecimento começou com tempo relativamente frio, o qual continuou ao longo de julho, mas em agosto mudou e houve calor intenso. De julho até à vindima, em setembro, quase não choveu. No início de setembro as uvas já tinham atingido a maturidade fenólica. Estas condições quentes e áridas produziram mostos concentrados, ricos em cor, taninos e açúcar.

Um rápido início da vindima nas quintas da Fonseca garantiu que os vinhos tivessem um bom equilíbrio de acidez e evitou a sobrematuração.

Comentários da Imprensa

Anthony Gismondi, www.gismondionwine.com, novembro 2011 – 93 Pontos
‘Espere um expansivo nariz apimentado, a figo seco e compota de amora, com toques de alcaçuz, chá preto, tabaco, especiarias e notas de uvas. O ataque é jovem, maduro e sumarento, mas com um paladar muito tânico e de grande concentração. Sabores a compota de cereja preta, ameixa seca, tabaco, alcaçuz, chocolate, pimenta e chá preto.

Muito poder, intensidade e fruta no lado dos sabores mais doces e mais quentes. Irá precisar de 10-15 anos de envelhecimento em garrafa para amadurecer.’

Stephen Spurrier, Decanter Magazine, agosto 2011 – 19/20 Pontos

...especiado, fruta densa com uma coluna de ferro por detrás da sua riqueza, energia e doçura no robusto estilo da Fonseca, 2019 -2039



Notas de Prova

Cor negra impenetrável. Clássico nariz Fonseca, dominado por exuberante e prazenteira fruta, um perfume poderoso denso e escuro a amoras e groselhas, que lentamente libertam uma mistura inebriante de aromas a especiarias e ervas, notas sedutoras de café e cacau, sugestões de ameixa seca e aromas selvagens de esteva. Os taninos espessos e aveludados dão ao vinho uma densidade voluptuosa, que se integra facilmente com a infusão sumptuosa de doce de amora, chocolate negro e alcaçuz, revestindo o paladar. Os taninos estão também presentes no final, o qual transborda em sabor de amora e groselha.

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.