

# FONSECA 2024 VINTAGE



A Fonseca anuncia o lançamento do Vintage Fonseca 2024. Comentários sobre este Vintage clássico:

## Adrian Bridge, Diretor-Geral:

“É com satisfação que a Fonseca anuncia a sua decisão de declarar um Vintage clássico de 2024, a nossa mais pequena e rara declaração até à data. Já passaram 7 anos desde a última declaração de um Vintage clássico da Fonseca e os vinhos de 2024 são de qualidade excepcional. A Fonseca é procurada em todo o mundo pela sua opulência e pelos seus aromas de fruta fresca, e o Fonseca Vintage 2024 está plenamente alinhado com o estilo da casa. Apresenta uma profundidade, intensidade e persistência notáveis, sendo que a sua exuberância juvenil pode ser apreciada desde já, ou deixada evoluir em garrafa, caso ainda restem algumas garrafas.”

## David Guimaraens, Diretor de Enologia:

“Em 2024, as vinhas beneficiaram de excelentes reservas hídricas. As condições de crescimento foram ideais, com um verão tipicamente quente seguido de um período de vindima mais fresco, permitindo fermentações prolongadas. Isto deu origem a belíssimos Vintages Portos da Fonseca, todos produzidos em lagares tradicionais de granito e com pisa a pé. Os vinhos apresentam a notável frescura de fruta e a dimensão pelas quais a Fonseca é reconhecida.”



# FONSECA PORTO



9L CASES PRODUCED: 3,900

## Nota de Prova

Cor púrpura profunda e rica, com uma fina auréola violeta. O aroma revela fruta negra muito pura e elegante, combinando notas de cereja preta, cassis e groselha preta. Um perfume etéreo de violetas, com sugestões de frutos tropicais e hortelã esmagada, preenche o copo. A grande fineza e pureza da fruta evidenciam o carácter do ano, com complexidade e uma mineralidade muito apelativa.

Na boca, é rico e envolvente, com taninos firmes, textura e polimento que revestem o palato, revelando nuances de madeiras exóticas, ervas silvestres e hortelã. A fruta silvestre, suculenta e concentrada, conjuga-se na perfeição com uma acidez vibrante e um final fresco e luminoso.

## NOTAS SOBRE O ANO VITÍCOLA E A VINDIMA DE 2024



O inverno de 2023/24 trouxe um regresso bem-vindo da precipitação pelo segundo ano consecutivo. Apesar de as temperaturas terem sido relativamente amenas, um abrolhamento precoce a 5 de março deu início a uma estação antecipada e promissora. A primavera e o início do verão foram frescos, com ocasionais chuvas ligeiras e úteis, distribuídas de forma equilibrada, que favoreceram o crescimento saudável da vinha. A partir de julho, o tempo estabilizou num período longo e seco que se prolongou até ao final da vindima. O pintor iniciou-se a 18 de julho e as condições amenas do verão promoveram uma maturação constante e homogénea. Com a subida das temperaturas no final de julho, agosto apresentou condições quentes, com temperaturas noturnas consistentemente elevadas, colocando alguma pressão sobre as vinhas. De forma decisiva, no final de agosto, as temperaturas moderaram, com dias ligeiramente mais frescos e noites significativamente mais frias ao longo de setembro. Estas condições foram ideais para as fases finais de maturação e para alcançar plena maturação fenólica.

A vindima começou com uvas de excelente qualidade de castas como Touriga Nacional e Tinta Roriz, enquanto a Touriga Francesa e a Tinta Cão beneficiaram de um período adicional na vinha para atingirem a perfeição. A combinação de field blends e cofermentação originou vinhos do Porto muito complexos e memoráveis. De forma geral, os vinhos do Porto de 2024 revelam grande frescura de fruta, aromas agradáveis, taninos muito finos e excelente acidez.

37,5CL

75CL

1,5L

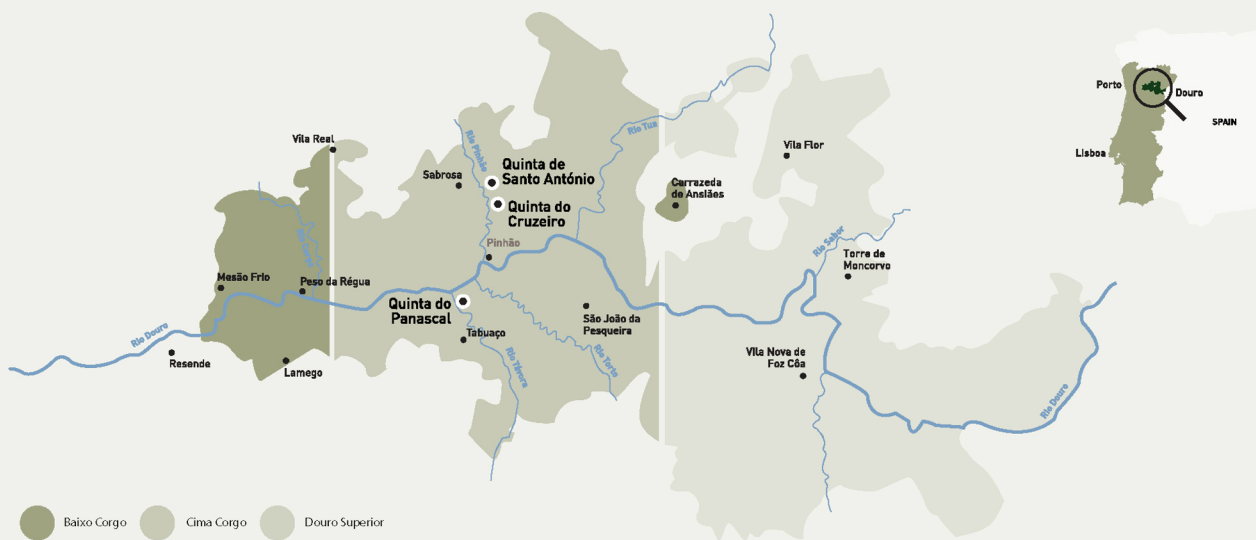
3L

6L

**DISPONÍVEL**



Estabelecida como empresa de Vinho do Porto em 1815, a Fonseca é reconhecida pela consistência de estilo dos seus Vintages que desde a sua fundação têm sido produzidos por cinco gerações da família Guimaraens. Os seus Vintages são reconhecidos pela sua expressividade e fruta exuberante, que desenvolve grande opulência e complexidade com o envelhecimento, assim como uma voluptuosidade na boca suportada por sedosos mas poderosos taninos. Apesar de terem um potencial de envelhecimento enorme, a exuberante fruta dos vintages Fonseca torna-os irresistíveis enquanto jovens. Indiscutivelmente a Fonseca pertence à primeira linha das casas de vinho do Porto. James Suckling, o reconhecido crítico de vinho e autor do mais completo livro sobre o vinho do Porto Vintage descreve a Fonseca como o 'Bentley' do vinho do Porto Vintage – o vinho do entusiasta e do conhecedor.



### QUINTA DO PANASCAL

Uma das mais reputadas vinhas do vale do Douro, a Quinta do Panascal tem uma exposição oeste e sudoeste na margem direita do rio Távora, o importante afluente que corre em direcção a norte para o rio



Douro. Segundo um antigo provérbio 'Do Roncão e do Panascal vêm os melhores vinhos de Portugal'. Fornecedora de uvas para a Fonseca há já várias décadas, a propriedade foi adquirida pela empresa em 1978. Desde a sua aquisição que a propriedade foi alvo de elevados investimentos não só na renovação dos vinhedos como também para assegurar a consistência com o estilo da casa. Como resultado, o Panascal produz vinhos excepcionais que formam hoje a base do lote dos vintages da Fonseca. Estes são reconhecidos por serem ricos, voluptuosos, cheios de fruta e acima de tudo pela sua densidade e textura aveludada. A Quinta do Panascal foi uma das primeiras propriedades a praticar viticultura biológica.

### QUINTA DO CRUZEIRO

A Quinta do Cruzeiro fornece a Fonseca desde 1870, sendo a quinta que tem a mais antiga associação com a casa. A Quinta do Cruzeiro e os seus vinhos entram no lote do vintage desde 1912, permanecendo um dos seus componentes essenciais. Esta é uma antiga propriedade e os seus registos dão conta que, em 1761, passou a ser integrada nos vinhos de feitoria. Ocupa um quente e íngreme declive voltado a este na margem esquerda do rio Pinhão. O vinhedo sofreu intensa replantação em 1970 – incluindo a construção dos primeiros patamares modernos – conservando contudo parte substancial de vinha velha. Os vinhos do Cruzeiro são característicos pela sua fruta intensa e pelos seus firmes taninos que dão estrutura e vigor ao lote do Vintage da Fonseca.



### QUINTA DE S<sup>TO</sup> ANTÓNIO

A Quinta de Santo António está localizada numa íngreme encosta voltada a sul no vale do rio Pinhão. Esta quinta partilha com a Quinta do Cruzeiro a longa associação com a Fonseca e também obteve o estatuto de feitoria no mesmo ano. Os vinhos desta propriedade integram o lote do vintage da



Fonseca desde o início do século passado. Recentemente, a propriedade foi alvo de intensa renovação. Como resultado, Santo António, é agora uma propriedade modelo que incorpora as últimas técnicas de preparação do terreno e modelos de plantação. Neste vinhedo pratica-se uma viticultura sustentável que foi afinada com a experiência ganha na Quinta do Panascal.