



FONSECA
PORTO

GUIMARAENS VINTAGE 2022

INFORMAÇÕES GERAIS

Produzido em anos em que um Vintage Fonseca não é declarado, os Porto Vintage Guimaraens são tradicionalmente feitos a partir de um lote dos melhores vinhos provenientes das duas quintas que a firma possui no Vale do Pinhão: a Quinta do Cruzeiro e a Quinta de Santo António. Nos últimos anos, os vinhos da principal quinta da Fonseca, a Quinta do Panascal, também contribuíram para o lote. A Quinta do Cruzeiro, localizada na margem este do Rio Pinhão, fornece uvas à Fonseca desde a década de 1870, sendo um componente dos Porto Vintage da empresa desde 1912. Localizada perto dali, a Quinta de Santo António é outra das propriedades históricas que já tinha obtido elevada cotação na classificação das vinhas para vinho do Porto, ocorrida em 1761. Esta quinta é reconhecida pelos trabalhos realizados na área da viticultura biológica sustentável, tendo já ganho prémios neste campo. A Quinta do Panascal, no vale do Távora, possui um dos mais prestigiosos vinhedos de vinho do Porto, sendo a principal propriedade da firma.

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2022

O quadrimestre de dormência entre novembro e fevereiro foi extremamente seco, com apenas 78mm de chuva registados. A média para este período é de 370 mm. Felizmente, março foi húmido, com 75mm de chuva, o que foi muito importante para o início do quadrimestre de crescimento com alguma água. O abrolhamento ocorreu a 20 de março, mais tarde do que o normal, e a primavera foi seca. Quando a floração começou a 19 de maio, continuámos a registrar níveis muito baixos de água - 195mm, desde novembro até 31 de maio. Devido às condições secas, tivemos muito pouca pressão de doenças, o que significou que o foco principal na vinha foi dedicado ao trabalho das sebes. No início de junho, entrámos na primeira de muitas ondas de calor, com temperaturas de mais de 40°C registadas, muito invulgar para junho. No dia 14 de julho no Pinhão registámos uma temperatura de 46,5°C, a temperatura mais elevada registada no país em 2022. Como resultado das temperaturas extremas, o pintor só ocorreu na última semana de julho. A vindima iniciou-se a 7 de setembro na Quinta do Panascal, a 10 de setembro na Quinta do Cruzeiro e a 18 de Setembro na Quinta do Santo António, com as vinhas a produzirem bagos muito pequenos, o que lhes conferiu uma boa relação sumo/película. No dia 6 de setembro tivemos uma precipitação muito bem-vinda de 4 mm que manteve as temperaturas baixas e deu um maravilhoso alívio às vinhas, dando-lhes aquele importante empurrão final. 2022 será lembrado pelo ano em que pudemos voltar a pisar, após dois anos de interrupção devido ao COVID. Ver novamente os lagares cheios de gente e saber que é assim que se fazem os grandes vinhos do Porto vintage, foi um espetáculo para ser visto.

NOTAS DE PROVA

Uma distinta borda magenta envolve um núcleo opaco púrpura, quase negro. No nariz uma explosão de aromas poderosos e intensos de frutos silvestres, ricos e suculentos com notas de groselha, amora e morangos silvestres. Notas de damasco surgem à medida que o vinho se abre no copo, seguidas por notas mais quentes de cedro, especiarias, chocolate negro e aquele caráter opulento de fruta que define o estilo da Fonseca. No paladar, esses aromas de frutos silvestres exuberantes são envolvidos por uma aura de ervas silvestres, anis-estrelado, folha de framboesa, nibs de cacau e um delicioso toque de casca de tangerina. A textura sedosa do vinho encobre os taninos firmes e bem integrados que emergem no final para proporcionar uma firmeza e aderência muito atrativas. Um sedutor Vintage que pronto para ser apreciado.

ARMAZENAGEM

O vinho do Porto Vintage poderá envelhecer durante décadas em garrafa. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

SERVIÇO

O vinho do Porto Vintage deve ser decantado para remover o depósito natural formado pelo seu envelhecimento. Coloque a garrafa de pé algumas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. No caso de Vintages velhos, a rolha poderá ter permanecido na garrafa durante muitos anos, por isso, é importante perfurá-la com cuidado. Recomendamos o uso de um saca-rolha de lâminas para evitar quebrar a rolha, especialmente nos casos de Vintages com mais de dez anos de idade. Verta o vinho do Porto para um decanter de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido. Sirva a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Idealmente, recomendamos beber o vinho Vintage num período de um a dois dias depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul são excelentes acompanhamentos para o vinho do Porto Vintage. Também as frutas secas, como os damascos e os figos, combinam na perfeição. Em alternativa, pode ainda ser apreciado plenamente por si só, num cálice não muito pequeno e em boa companhia.

PRESS COMMENTS

- **Revista de Vinhos, José João Santos, Dezembro 2024 - Altamente Recomendado. 94 Pontos** Púrpura. Nariz de figo, licor de cereja, amora, chocolate negro e café. Tanino domesticado, aguardente bem integrada, volume no ponto e final de matriz contemporânea. Acima de tudo, dá já gozo prová-lo.
- **Wine Spectator - Insider Weekly, James Molesworth, 2024 - 95 Points**
- **Richard Mayson.com, Richard Mayson, 2024 - 18 Points**

