



PORTO VINTAGE 2017

INFORMAÇÕES GERAIS

Comentários sobre este Vintage clássico: Adrian Bridge, Director-Geral: "Trata-se de um vinho de uma dimensão e profundidade impressionantes, no qual sobressaem os sabores opulentos e complexos da fruta, tão característicos do estilo da casa."; David Guimaraens, Director de Enologia: "A qualidade da fruta presente no Fonseca 2017, é excepcional. É concentrado e poderoso, com a tradicional opulência e complexidade dos clássicos Fonseca mas com uma atractiva mineralidade. As notas características do ano harmonizam na perfeição com o estilo da casa."

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2017

Apesar de um início de ano frio e seco, os primeiros rebentos surgiram mais cedo do que o habitual, por volta do dia 10 de Março. A Primavera permaneceu anormalmente seca, com apenas cerca de 7mm de chuva no Pinhão no tipicamente húmido mês de Abril. Estas condições aceleraram o crescimento da videira, provocando uma floração precoce no início de Maio. As primeiras três semanas de Junho registraram temperaturas muito altas e o pintor começou em torno de dia 18, muito antes do usual. As condições secas continuaram até o final de Setembro, mas as temperaturas diminuíram um pouco em Agosto, trazendo noites relativamente frias. Como era de prever, a colheita atingiu a maturidade muito cedo. A Quinta do Panascal foi a primeira propriedade da Fonseca a começar a vindima, tendo iniciado no dia 6 de Setembro. As duas propriedades no Vale do Pinhão, Cruzeiro e Santo António, começaram nos dias 10 e 17, respectivamente. Estas foram as datas de início de vindima mais precoces numa geração. Os bagos apresentavam pele muito espessa tendo produzido mostos muito densos, com impressionante profundidade de cor. Embora a produção tenha sido baixa no geral, uma grande proporção dos vinhos produzidos era de qualidade excepcional e deixavam antever elevado potencial desde cedo.

NOTAS DE PROVA

Um estreito aro magenta em torno de um núcleo preto púrpura. O nariz abre-se com uma explosão de frutos silvestres, densos e suculentos, misturados com aromas de bagas vermelhas mais frescas e vibrantes. Uma mineralidade xistosa mantém este exuberante frutado em evidência. Nesta fase, o nariz ainda é reservado e discretamente aromático, revelando frondosas fragrâncias balsâmicas e notas de madeira cedro serrada. A primeira impressão no palato e no nariz é de frutas densas e muito concentradas, que entretanto explodem no palato e persistem no longo final. A textura é envolvente e aveludada, mas os taninos tensos e robustos e uma acidez nítida e contínua proporcionam firmeza e estrutura. A fruta complexa e em camadas, típica da Fonseca, domina este maciço e poderoso vinho.

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.

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

- *Jancis Robinson, 2019 - 17,5 Pontos*
- *Richard Mayson, richarmayson.com, July 2019 - 18 Pontos*
- *Mark Squires, Robert Parker, Wine Advocate, 2019 - 96-98 Pontos*
- *Wine Enthusiast, 2019 - 98 Pontos*
- *Roger Voss, Wine Spectator, 2019 - 97 Pontos*
- *James Suckling, 2019 - 95 Pontos*
- *Neal Martin, Vinous, 2019 - 95 Pontos*
- *Richard Mayson, Decanter, 2019 - 95 Pontos*
- *Evasões, 2019 - 19 Pontos*
- *Revista de Vinhos, 2019 - 19 Pontos*
- *Vinho Grandes Escolhas, 2019 - The Best of Portugal*
- *Paixão pelos Vinhos, 2019 - 18,5, Prémio Excelência*



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar Residual: 98 g/l (dm³)

Acidez Total: 4,10 g/l (dm³)