



**FONSECA**  
PORTO

## PORTO BRANCO

### INFORMAÇÕES GERAIS

Estabelecida em 1815, a Fonseca pertence à primeira linha de casas produtoras de vinho do Porto Vintage. É reconhecida pela consistência na qualidade e no estilo dos seus Vintages, produzidos pela família Guimaraens, ao longo de cinco gerações, desde a sua fundação.

Esta consistência é resultado do contínuo envolvimento familiar, do conhecimento e da competência técnica transmitidos de geração em geração, mas é também o resultado de uma grande proximidade à vinha. As três propriedades da empresa – Quinta do Cruzeiro, Panascal e Santo António – constituem o coração do carácter distintivo dos seus vinhos do Porto Vintage.

O respeito da Fonseca pela vinha e pela região do Douro expressa-se na postura de liderança da firma na área da viticultura sustentável. A Fonseca foi a primeira casa a apresentar, em 2006, um vinho do Porto inteiramente produzido a partir de uvas de produção biológica.

É a única casa de vinho do Porto com quatro vinhos avaliados em 100 Pontos. Talvez mais do que qualquer outra casa, a Fonseca construiu uma comunidade leal de entusiastas de vinho do Porto que valorizam a sua individualidade e o carácter inimitável dos seus vinhos.

### O VINHO

O Porto Branco Fonseca é um lote de vinhos produzido a partir de uvas brancas, que crescem principalmente nos terraços superiores do Vale do Douro. As variedades de uva usadas incluem a Arinto, Boal, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho e Rabigato. Os vinhos individuais envelhecem em toneis de madeira por cerca de três anos, onde adquirem suavidade e carácter. São lotados para produzir um porto branco rico, com a tradicional suavidade e estilo encorpado. Este é um Porto versátil, que pode ser servido como aperitivo ou como complemento à sobremesa.

### NOTAS DE PROVA

Nariz rico e perfumado, com aromas a fruta doce, toques de mel e madeira. Encorpado, paladar aveludado, longo e saboroso final.

### INDICAÇÕES

Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

### SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho fresco, idealmente a uma temperatura entre 6°C e 10°C. Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de um mês depois de aberta a garrafa.



### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Fonseca Branco é tradicionalmente servido fresco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo long drink com gelo, água tônica e uma folha de hortelã. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.

[WWW.FONSECAPORT.COM](http://WWW.FONSECAPORT.COM)