



FONSECA
PORTO

PT2019

TERRA PRIMA ORGANIC PORT

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 biológico. 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

Em 2006, a Fonseca foi a primeira empresa a lançar um vinho do Porto biológico certificado, e como tal, pioneira na criação da categoria. Pela mão do enólogo David Guimaraens e da sua equipa de viticultura, este é o primeiro vinho do Porto inteiramente biológico a ser produzido no Douro, baseado no conhecimento obtido através da gestão a longo prazo de uma parcela de vinha cultivada biologicamente desde 1992, na Quinta do Panascal, da Fonseca. Esta vinha biológica, plantada por Bruce Guimaraens, continua a ser até aos dias de hoje, a referência fundamental para todas as práticas vitícolas da Fladgate Partnership. Em 2002, o Terra Prima Organic Port tornou-se uma realidade usando uvas cultivadas no Vale do Douro, provenientes de uma vinha que é cultivada totalmente de forma biológica e activamente gerida por Guimaraens e a sua equipa. A última etapa no desenvolvimento deste vinho do Porto foi desenvolver uma aguardente vínica biológica de qualidade superior. O Terra Prima Organic Port está certificado como sendo elaborado a partir de uvas cultivadas de forma biológica pela SOCERT, o organismo de certificação português que faz parte do sistema europeu de certificação Ecocert.

NOTAS DE PROVA

Um vinho do Porto maravilhosamente rico e concentrado, com fantástico sabor e textura. Tem um nariz opulento de frutos negros que continua no paladar, mostrando camadas de intenso fruto silvestre, ameixa e cereja, suportados por taninos firmes, mas bem integrados. Um vinho do Porto Reserva deliciosamente texturado, que é aveludado, suave, suculento e volumoso.

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 idealmente a uma temperatura entre 16°C e 18°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 dois meses depois de aberta a garrafa.

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

- *The Drink Business, Global Organic & Vegan Masters, Gold Medal 2022*
- *Wine Merchant Top 100, Junho 2019 – Vinho Vencedor*
- *Decanter World Wine Award, Janeiro 2014 – Medalha de Ouro*
- *Sarah Ahmed, Thewinedetective.co.uk, Fevereiro 2015*

"Eu sempre gostei da energia e estrutura do Porto. Tem um pouco mais de ênfase nos frutos vermelhos da floresta e numa deliciosa mistura de especiarias de gengibre. Um elegante reserva ruby."

- *Wine Advocate, Março 2013 – 92 Pontos*
- *Neal Martin, eRobertParker.com, Fevereiro 2013 – 92 Pontos*

"O Terra Prima Organic port é simplesmente fantástico. O nariz é tão fresco e bem definido com frutas de groselha preta com toques leves de tangerina, cerejas escuras, tâmaras frescas e alcaçuz. O paladar é bem equilibrado com frutas pretas levemente picantes."

- *Kim Marcus, Wine Spectator, Junho 2012 - 90 Pontos*
- *Ultimate Wine Challenge, Junho 2010 - 94 Pontos - Excelente*



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Fonseca Terra Prima é muito apropriado para a clássica combinação porto-queijo. É particularmente bom com queijos de pasta azul e com queijos moles de sabor intenso. É também delicioso com chocolate amargo.

WWW.FONSECAPORT.COM

marketing@fonseca.pt | +351 223 742 800