



FONSECA
PORTO

10 ANOS

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 Fonseca 10 Anos é produzido a partir de uma selecção de vinhos do Porto com origem nas melhores vinhas do Cima Corgo e do Douro Superior. Os vinhos são envelhecidos em cascos de madeira de aproximadamente 630 litros de capacidade, por uma média de 10 anos. Estes cascos de madeira comportam um volume de vinho mais reduzido. Desta forma, o contacto do vinho com a madeira é proporcionalmente maior. À medida que o vinho estagia no casco, vai perdendo gradualmente a profunda cor vermelha "rubi" da sua juventude e começa a adquirir a encantadora tonalidade âmbar, conhecida em inglês como "tawny" (aloiçada). Ao mesmo tempo, o vinho torna-se progressivamente mais macio e mais aveludado, e os seus aromas adquirem riqueza e complexidade. Dez anos de envelhecimento em madeira conferiram a este vinho a sua característica cor acastanhada e o seu nariz elegante e complexo, repleto de ricos sabores de "bolo de frutas" e de frutos secos e nuances de madeira e de especiarias.

NOTAS DE PROVA

O Fonseca 10 Anos é de cor castanha-avermelhada, com brilhantes destellos carmesim e com um bouquet fragrante, de fruta madura. A sua macia e sedosa textura e as subtis nuances de madeira são equilibradas por uma fresca acidez e "garra" tânica que culmina com um final longo, elegante, a lembrar ameixas.

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 ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12°C e 16°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 a três meses depois de aberta a garrafa.

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

- **Richard Mayson, Decanter, Dezembro 2015 - 95 Pontos**
"Este 10 anos capta realmente a atenção: muito suave, fruta de caramelo macia e cremosa; meio-palato suave e sem costuras com um pouco de tanino no acabamento, adicionando vibração. Uma verdadeira obra-prima tawny."
- **James Molesworth, Wine Spectator, Março 2018 - 90 Pontos**
- **Mark Squires, eRobertParker.com, Dezembro 2015 - 90 Pontos**
"Começa com um foco perfeito, elegante, mas cada vez mais intenso no acabamento composto. No início, era tudo sobre a estrutura, com uma névoa de veludo. Os sabores foram um pouco mudos inicialmente, mas desdobram-se em um todo elegante e gracioso com um acabamento saboroso. Sua sensação de brilho e limpeza permanece quando aumenta."
- **Roger Voss, Wine Enthusiast, Junho 2012 - 90 Pontos**
"Ao estilo da Fonseca, este tawny de idade conjuga os aromas intensos da fruta com as notas do envelhecimento em madeira. A doçura inicial que evolui para sabores de fruta madura, compota e noz, segue-se um final vibrante, uma acidez viva."
- **Kim Marcus, Wine Spectator, Maio de 2012 - 90 Pontos**
"Elegante com intensas e exuberantes notas de compota de ameixa e tarte de cereja. Final muito sedoso, lembrando mousse de chocolate."
- **Ultimate Wine Challenge 2012 - 93 Pontos - Excelente, Altamente recomendado**



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O Fonseca 10 Anos é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, com nozes ou amêndoas torradas.

WWW.FONSECAPORT.COM