



FONSECA

PORTO

20 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 20 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 20 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.

Vinte anos de envelhecimento em madeira conferiram a este vinho um sabor maravilhosamente opulento a especiarias e frutos secos.

NOTAS DE PROVA

O Tawny Fonseca 20 Anos é de uma cor âmbar profunda, com destelhos acastanhados. O seu esplêndido bouquet é um complexo casamento entre fruta madura e melada, traços de especiaria como a canela, caramelo de manteiga e subtis nuances de madeira.

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

- *Decanter, Janeiro 2018 - 95 Pontos*
- *James Molesworth, Wine Spectator, Maio 2018 - 93 Pontos*
- *Roger Voss, Wine Enthusiast, Dezembro 2012 - 94 Pontos - Vinhos Favoritos do Ano*
"Este excelente Porto está no seu auge, muito concentrado devido ao envelhecimento em madeira, quase uma essência, mas conservando ainda alguma frescura, notas de laranja e frutos secos."
- *Kim Marcus, Wine Spectator, Maio 2012 - 94 Pontos*
"Intenso, poderoso e complexo, mostra aromas e sabores inebriantes de toffee, maçapão, butterscotch e chocolate. Notas de moka e também de café torrado, com um final longo e glorioso de frutas brancas secas e especiarias."
- *Mark Squires, eRobertParker.com - Dezembro 2015 - 92 Pontos*
- *Joshua Greene, Wine & Spirits, Abril 2015 - #3 Mais Popular Vinho de Sobremesa*
- *Decanter World Wine Awards, Junho 2018 - 90 Pontos*



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo. É igualmente excelente para acompanhar um leite-creme ou uma taça de morangos. Também pode ser apreciado só, no final da refeição, com nozes ou outros frutos secos.