

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 1986



Informações Gerais

Nos inícios de 1950, a crescente procura de vinhos do porto vintage levou a Fonseca Guimaraens a criar, em “anos não clássicos” ou anos não declarados, um segundo porto vintage sob o nome ‘Guimaraens’. O porto vintage Guimaraens é produzido a partir de uvas das mesmas três quintas da Fonseca no Cima Corgo, que são a essência dos portos vintage da Fonseca nos anos declarados. E, como são produzidos a partir de vinhos provenientes das mesmas fontes que os porto vintage clássicos da Fonseca, os portos vintage Guimaraens mostram, em consequência, o clássico estilo da Fonseca.

Atingindo a sua maturidade um pouco mais cedo do que os porto vintage da Fonseca, estes vinhos são envelhecidos nas caves da Fonseca, em Vila Nova de Gaia, e são só postos à venda quando atingem a sua maturidade. Geralmente, isto acontece uma década ou mais, após a data da colheita. Existe apenas uma pequena quantidade de vintages Guimaraens e, pela sua qualidade e raridade, estes vinhos não clássicos oferecem um valor excepcional.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

As chuvas durante o inverno de 1985/86 foram satisfatórias e as temperaturas não foram extremas, embora o tempo frio tenha atrasado ligeiramente a floração primaveril. O verão foi cálido e seco. A vindima começou, na generalidade, a 25 de Setembro no Douro Superior e a 1 de Outubro no resto do Douro. O tempo esteve solarengo e relativamente quente durante toda a vindima.

No início da vindima, as graduações de açúcar estavam baixas, mas com o tempo mais quente aumentaram consideravelmente. Os níveis de acidez foram excelentes e os mostos bem equilibrados. As fermentações foram longas devido às noites frescas e as extracções de cor também foram excelentes.

Comentários da Imprensa

International Wine Challenge, 2000 – Medalha de Ouro

“Aromas a cassis maravilhosamente redondos e doces, fruta volumosa com boa estrutura tânica e complexidade. Final encantadoramente persistente.”

Simon Woods, WINE Magazine, Janeiro de 2004

“Porto contundente, agora no seu pico, com exuberância, estrutura sedosa, sabores a passas doces, figos e ameixas, com notas florais e um longo final cheio de baunilha e especiarias.” Os aficionados de Porto deveriam apreciar o Porto Vintage Fonseca Guimaraens 1986, um tradicional porto *single quinta* de cor atijolada, granate, com 21 anos de idade e um evocativo e perfumado bouquet de amoras, nozes e ameixas secas.”

Decanter **Awards?**, Outubro de 2004 – Medalha de Bronze

“Intenso, de cor rubi. Violeta no nariz. Paladar grandioso e frutado (framboesa), arredondado e fresco. Boa lágrima no copo. Promissor.”

Notas de Prova

Profunda cor tijolo com larga auréola âmbar. Opulentos aromas de doce de leite caramelizado, melaço, alcaçuz. Maravilhoso couro, cedro e nuances de especiarias. Sedutor, envolvente, sabores de frutos maduros. Textura sedosa e delicada. Deliciosamente cremoso. Muito atractivo e elegante carácter dado pelo envelhecimento em garrafa. Fácil de beber.

Armazenagem/Serviço

As condições ideais de armazenagem são até aos 16°C e, o mais importante, a uma temperatura constante. A garrafa deverá guardar-se deitada, de maneira a manter a rolha húmida e assim garantir uma efectiva vedação. Coloque a garrafa em pé umas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. Depois de abrir a garrafa, transfira o vinho para o decantador de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido.

Sugestões de serviço

As nozes são um excelente acompanhamento do Porto Vintage, assim como os queijos de pasta azul e outros queijos de sabor intenso. Os frutos secos, como os damascos e os figos, também harmonizam muito bem. Alternativamente, pode beber-se sem nada e apreciar os seus intensos e complexos sabores, num cálice não muito pequeno, e rodeado de boa companhia.

