

# FONSECA PORTO VINTAGE 1985



## Informações Gerais

A essência dos porto vintage da Fonseca são os vinhos obtidos principalmente das três quintas da Fonseca, todas localizadas no Cima Corgo: Quinta de Santo António, Quinta do Cruzeiro e Quinta do Panascal. As melhores uvas destas quintas produzem vintages clássicos da Fonseca. As uvas ainda são pisadas a pé nos lagares de pedra do Cruzeiro e do Panascal.

Os porto vintage da Fonseca são célebres pela sua rica e voluptuosa fruta, densidade de boca, estrutura tânica e “garra”. São vinhos com muita raça, equilibrados e com excelente complexidade.

## Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

A colheita de 1985 foi precedida por um inverno excepcionalmente frio e húmido, com temperaturas nocturnas, no início de Janeiro, bem abaixo do ponto de congelamento. O aparecimento dos bagos foi excelente e os cachos formaram-se na perfeição. O verão foi quente em toda a região, sem chuvas durante Julho e Agosto.

A Fonseca começou a vindima mais cedo do que muito dos outros produtores e a colheita fez-se sob condições ideais, antes da chuva que caiu no final do mês de Setembro. As condições para a fermentação foram as ideais, resultando em mostos de excepcional cor e peso.

## Comentários da Imprensa

### João Paulo Martins, Julho 2012

'No vinho do Porto a década ficou marcada por duas declarações clássicas de vintage, o de 1983 e 85, esta última assombrosa mas que se veio a revelar cheia de problemas. Da declaração generalizada, **um vinho sobressaiu como um tesouro: Fonseca 85**, um autêntico diamante que, polido pelo tempo, está agora (finalmente) a começar a dar um boa prova. Mas dará ainda nos próximos 50 anos. Que sorte para a minha descendência...

### Michael Broadbent MW, The Great Vintage Wine Book II – 5 Estrelas

“Encorpado. Poderoso. Ainda opaco; suave, docemente carnudo. Bem dotado de fruta, álcool e taninos para a longevidade. O meu estilo de vinho. Magnífico. Beber 1998-2030. Potencialmente fora de série.”

### James Suckling, Wine Spectator, Internet, 1989 – 95 Pontos

“Cor tão profunda como tinta, com aromas concentrados de amoras e passas, encorpado, com sabores massivos do tipo passas, uma fantástica coluna dorsal e um final muito longo. Beber 1998-2000.

## Notas de Prova

Enorme cor. Denso rubi/púrpura. Opaco. Nariz de cassis, imensamente maduro e intenso. Bouquet atractivo e extremamente poderoso. Paladar volumoso, concentrado, potente. Grande riqueza, profundidade, complexidade. Encantadores e intensos sabores de chocolate e amora. Final longo.

## 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.

