



FONSECA
PORTO

LATE BOTTLED VINTAGE UNFILTERED 2019

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

Os vinhos utilizados para produzir o Fonseca LBV são escolhidos de entre os melhores e mais encorpados vinhos do porto tintos produzidos na colheita de 2018, provenientes das vinhas da Fonseca e de outras quintas reputadas situadas nas zonas do Cima Corgo e Douro Superior. Estes vinhos estagiam em grandes tonéis de madeira (de cerca de 27.500 litros de capacidade) e são engarrafados após quatro a seis anos. Foi produzida apenas uma quantidade limitada deste fabuloso vinho.

NOTAS SOBRE O ANO VITIVINÍCOLA E A VINDIMA

Após um período de dormência quente e seco, o ciclo da vinha começou ligeiramente cedo com o abrolhamento ocorrer a 9 de Março, cerca de uma semana antes do habitual. Globalmente, a época de crescimento foi mais seca e fresca do que a média, embora as habituais chuvas de Abril fossem bastante intensas, com cerca de 98 mm de precipitação à medida que as uvas começavam a pintar, como habitualmente, em meados de Julho. Embora a época de maturação tenha começado com temperaturas elevadas, o clima no mês crítico de Agosto foi mais fresco do que a média, com alguma precipitação nos dias 25 e 26 que equilibraram a maturação da vindima. As condições relativamente frescas e a ausência de picos de calor traduziram-se na elegância, acidez vivaz e no frutado fresco que encontramos nos vinhos de 2019. A vindima das uvas tintas no Douro superior começou com tempo quente a 4 de Setembro e na zona do Pinhão a 14 de Setembro. A colheita estava perfeitamente saudável e em excelentes condições, embora os rendimentos tenham sido quase um décimo abaixo da média de 10 anos. Os vinhos apresentavam-se atractivamente aromáticos, com uma acidez natural elevada e uma intensidade de cor acima do normal. A vindima começou na Quinta do Panascal, no Vale do Távora, a 18 de Setembro e no dia 20 na Quinta do Cruzeiro com uvas extraordinariamente saudáveis. A vindima foi brevemente suspensa durante um curto período de chuva na noite de 21 de Setembro, 8mm, que foi insuficiente para interferir na qualidade dos vinhos que estavam a ser feitos. As condições meteorológicas perfeitas foram retomadas e a vindima na Quinta do Santo António foi adiada até ao início de Outubro. Foram feitos excelentes vinhos até ao final da vindima.

NOTAS DE PROVA

Um nariz maravilhosamente exuberante, perfumado, cheio e aromático. Deliciosa e madura, cereja preta e ameixa com notas de cedro e especiarias. O vinho é maravilhosamente rico, redondo e concentrado no paladar, com camadas de sabores de groselha vermelha e groselha preta, especiarias, um toque de chá do Ceilão e uma frescura marcada. Um vinho elegante com boa complexidade. Um final de boca intenso e cheio de sabor.

ARMAZENAGEM

O Late Bottled Vintage é engarrafado quando está pronto a beber. Por não ser filtrado na altura do engarrafamento, este vinho do porto beneficia se for decantado antes de ser servido. 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.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

O LBV da Fonseca é o final perfeito de qualquer refeição. É um excelente acompanhamento de queijos intensos, especialmente dos azuis, como o Stilton ou o Roquefort. É também delicioso com sobremesas de chocolate ou frutos silvestres.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%
Açúcar Residual: 105 g/l (dm³)
Acidez Total: 4,40g/l (dm³)

WWW.FONSECAPORT.COM