



FONSECA
PORTO

LATE BOTTLED VINTAGE UNFILTERED 2018

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

O carácter dos vinhos de 2018 foi influenciado por um ano vitícola incomum e ocasionalmente desafiador. Após um ano muito quente e seco de 2017, em meados de Janeiro, 56% de Portugal, em particular o nordeste, foram declarados em seca severa. Felizmente, Março foi muito húmido e as fortes chuvas, totalizando 223 mm no Pinhão, encheram as reservas de água subterrânea que vieram a mostrar-se vitais durante o período de maturação. Até ao final de Junho, o clima permanecia frio e húmido, causando mildio em algumas vinhas, e as tempestades de granizo em 28 de Maio causaram danos extensos em algumas propriedades da região do Pinhão. O ciclo da vinha estava cerca de três semanas atrás do ano anterior, com o pintor a chegar apenas no final de Julho. O tempo em Julho foi seco e relativamente ameno, mas em Agosto houve a chegada de um clima intensamente quente, com temperaturas bem acima de 40 ° C no Douro Superior, nos primeiros dias de Agosto. O calor permitiu recuperar o ciclo e, embora o clima quente continuasse, a grande quantidade de humidade no solo resultou num amadurecimento uniforme e equilibrado das uvas. A vindima começou na Quinta do Panascal da Fonseca, no vale de Távora e nas suas propriedades no vale do Pinhão, Cruzeiro e Santo António, na semana de 22 de Setembro e foi realizada em condições quentes e secas. Os vinhos jovens apresentavam cor profunda e destacavam-se pela frescura da fruta e excelente acidez.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito profunda e intensa com um fino bordo cor de tijolo. O nariz é quase impenetrável, bem envolvido com denso aroma de frutas silvestres, cereja, amora e groselha preta. O carácter marcado dos frutos silvestres é o arquétipo da Fonseca, a intensidade levada a um grau ainda maior pelo fato de o vinho não ser filtrado, levando todo o seu corpo e extrato para a garrafa. A fruta escura é evidenciada por uma discreta aura mentolada e resinosa de ervas silvestres. O paladar é redondo e encorpado, com taninos granulares densos e bem integrados, proporcionando estrutura e peso, os sabores deliciosos culminam numa intensa explosão de frutas pretas. Este soberbo LBV, com o seu carácter intenso de frutos silvestres, é uma bela expressão do estilo da casa Fonseca.

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 por 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: 100 g/l (dm³)
Acidez Total: 4,90g/l (dm³)

WWW.FONSECAPORT.COM