



FONSECA

PORTO

PORTO VINTAGE 2003

INFORMAÇÕES GERAIS

A essência dos vintages da Fonseca está nos vinhos obtidos nas suas três quintas, todas localizadas no Cima Corgo, a Quinta de Santo António, a Quinta do Cruzeiro e a Quinta do Panascal. As melhores uvas destas quintas produzem os vintages clássicos da Fonseca. As uvas ainda são todas pisadas nos lagares de granito do Cruzeiro e do Panascal. Os vintages da Fonseca são célebres pela sua rica e voluptuosa fruta, densidade de boca e grande estrutura tânica. São vinhos com muita raça, equilibrados e com excelente complexidade.

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2003

O inverno que precedeu a vindima de 2003 foi muito húmido. A floração teve lugar em finais de maio, com tempo cálido e luminoso, em condições tidas como uma das melhores em muitos anos.

As duas primeiras semanas de agosto proporcionaram o intenso calor do verão que frequentemente precede um grande vinho do Porto Vintage. A segunda metade de agosto foi mais fresca e dois dias de chuva perfeitamente oportunos acabaram por favorecer o amadurecimento das uvas no final do mês.

A época das vindimas em setembro foi cálida, seca e os rendimentos foram uniformes para todas as castas, assegurando equilíbrio e complexidade nos vinhos.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor profunda com auréola vermelho tijolo. Nariz de boa profundidade, doce e harmonioso, algo espirituoso, rico, toques suaves de chocolate negro e cereja (tomate cereja).

Vinho harmonioso e elegante, alguma estrutura de qualidade com espantosas notas de especiarias e menta, fruta muito nítida, macio. Um Porto Vintage de grande prazer, agora com bons taninos para o levar até a uma idade avançada. Parece mais macio do que o normal.

Nariz a fechar. Imensa fruta, groselha negra e amora, compotas verdadeiramente intensas com notas de cacau e taninos firmes mas sedosos. Um poderoso vinho do Porto Vintage. Fruta madura de qualidade, boa expressão, cereja, um caráter encantador.

ARMAZENAGEM

O vinho do Porto Vintage poderá envelhecer durante décadas em garrafa. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

SERVIÇO

O vinho do Porto Vintage deve ser decantado para remover o depósito natural formado pelo seu envelhecimento. Coloque a garrafa de pé algumas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. No caso de Vintages velhos, a rolha poderá ter permanecido na garrafa durante muitos anos, por isso, é importante perfurá-la com cuidado. Recomendamos o uso de um saca-rolha de lâminas para evitar quebrar a rolha, especialmente nos casos de Vintages com mais de dez anos de idade. Verta o vinho do Porto para um decanter de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido.

Sirva a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Idealmente, recomendamos beber o vinho Vintage num período de um a dois dias depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul são excelentes acompanhamentos para o vinho do Porto Vintage. Também as frutas secas, como os damascos e os figos, combinam na perfeição. Em alternativa, pode ainda ser apreciado plenamente por si só, num cálice não muito pequeno e em boa companhia.

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

• **Mark Squires, Wine Advocate, August 2022 - 95 Pontos**

• **Revista de Vinhos, Agosto 2005 - 19 pontos de 20**

"Aroma delicado e encantador. Notas florais, elegante cereja morello, ervas secas, suaves nuances químicas. No paladar exhibe uma estranha mistura de poder e elegância, complexo, com taninos de aço recobertos de seda, tudo em harmonia e super afinado, com um final extremamente longo."

• **Wine Enthusiast, November 2005, No 3 from W.E.'s Top 100 Wines of 2005**

"Os vinhos do Porto Vintage da Fonseca estão sempre entre os mais atraentes e entre os de maior longevidade. Este 2003 ajusta-se magnificamente a esse modelo. É estruturado, mas também tão rico, poderoso e opulento. Há sabores de cassis e figo preto, e também taninos doces. É delicioso já e permanecerá delicioso ao longo da sua vida."

• **James Suckling, Wine Spectator Online - 95-100**

"Aromas selvagens, com flores, amoras e maracujá. Encorpado, imenso no paladar. Medianamente doce. O final estende-se por minutos.

Um mega vinho do Porto jovem. Fonseca. De que estava à espera?"



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20,5%

Açúcar Residual: 92,1 g/l (dm³)

Acidez Total: 4,45 g/l (dm³)