GUIMARAENS
PORTO VINTAGE 1991

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

O inverno de 1990/1991, na generalidade, foi seco até inícios de Janeiro, havendo, a partir daí, chuvas intensas até Março. Abril também foi húmido e a floração teve lugar em Maio, num clima temperado e seco.

O verão foi quente e seco e a floração foi excelente, resultando em muita fruta nas vinhas. Dias cálidos e noites frescas asseguraram longas fermentações com excelente extracção de cor. Os níveis de açúcar estiveram acima do normal e continuaram a aumentar durante o curso da vindima. Choveu no dia 29 de Setembro mas, devido à secura do solo, a água não atingiu as raízes e não houve diluição de cor. A colheita recomeçou no dia 30 sob condições climatéricas ideais.

Comentários da Imprensa

James Suckling, Wine Spectator, Julho de 1994
"Maravilhoso e elegante, com magnífico equilíbrio. Muito escuro e negro, a lembrar tinta. Mostrando aromas e sabores de frutos silvestres gordos, alcatrão e violeta. Doce e sedoso com um longo final."

Robert Parker. The Wine Advocate Fevereiro de 1995 – 93 pontos
O Guimaraens 1991 é a garrafa mais impressionante que provei desta mostra. A opaca cor púrpura e os aromas doces e copiosos de cassis, alcaçuz e flores, são seguidos de um suave, rico, encorpado e precocemente saboroso vinho do porto que é já fácil de beber. …É extremamente impressionante devido à sua sumptuosa textura e à sua rica e pura fruta."

Clive Coates MW. The Vine. Abril de 1998.
"Delicada cor. Adorável e fragrante fruta no nariz. Muito maduro e muito elegante, mas não a mesma força de um vintage clássico (como no de 1992). Encantador equilíbrio. É sereno e tranquilo. Muito boa acidez. Longo. Fragrante. Elegante. Fino."

Notas de Prova

Rubi com auréola cor de tijolo. Nariz guloso, cheio, rico e gordo. Toques de alcaçuz e figos. Ricos sabores de cerejas e frutos silvestres. Boa intensidade de sabor e profundidade. Bom equilíbrio de taninos. Agradavelmente estruturado, vinho harmonioso. Sabores intensos de frutas no final.

Armazenagem/Serviço

As condições ideais de armazenagem são até aos 16ºC 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 para o Porto Vintage, tal como vários queijos, tipo o Stilton e o Dorset Blue Vinny. Os frutos secos, como os damascos e os figos, também harmonizam muito bem. Em alternativa, aprecie apenas o seu sabor autêntico, num copo de qualidade, rodeado de boa companhia.

Tel: +351 223 742 800 www.fonsecaport.com E-mail: marketing@fonseca.pt