

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 1995



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 1994/5 caracterizou-se por chuvas bastante intensas, mas as temperaturas foram mais elevadas do que o normal e pode dizer-se que não se experimentou tempo frio. Fevereiro foi um mês seco e o início da Primavera foi atípicamente quente para a estação. O tempo frio chegou no final de Abril e, nas regiões mais altas do Douro, houve severos danos provocados pelas geadas. No entanto, em Maio, as condições para a floração foram quase perfeitas.

As duas características a destacar da vindima de 1995 foram os excepcionalmente altos níveis de açúcar e a colheita super abundante. A extracção de cor foi excelente e os lagares tiveram sempre imenso trabalho.

Comentários da Imprensa

James Suckling, Wine Spectator, Abril de 1998.

“Uma coisa linda e jovem – melhor ainda do que me lembro quando provei do tonel. Este é um Porto jovem, extremamente fresco, floral e frutado, encorpado a medianamente encorpado e de doçura média, com um maduro e meloso final de boa extensão.”

Serena Sutcliffe, Decanter, Fevereiro de 1999

“O segundo vinho da Fonseca mas, mais do que igual a muitos vintage declarados. Profunda cor preta, fechado e denso, mas com uma enorme riqueza subjacente. Opulento, concentrado, focado e bem estruturado com taninos firmes que persistem no final. Um porto clássico, feito para durar. Possivelmente tão bom como o quase legendário Fonseca Guimaraens 1976.”



Notas de Prova

Cor de tinta negra, com estreita auréola púrpura. O nariz é ainda jovem e focado, mostrando aromas vivos e frescos de framboesas e cassis, toques de folhas de chá e ameixa. O paladar é ainda relativamente austero, mostrando muita profundidade e espectro. Os densos e aveludados taninos revelam, no final, uma atractiva firmeza e garra marcada por um magnífico arrebatamento de frutos silvestres frescos.

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.