

GUIMARAENS PORTO VINTAGE 2013



Informações Gerais

Produzido em anos em que um Vintage Fonseca não é declarado, os Porto Vintage Guimaraens são tradicionalmente feitos a partir de um lote dos melhores vinhos provenientes das duas quintas que a firma possui no Vale do Pinhão: a Quinta do Cruzeiro e a Quinta de Santo António. Nos últimos anos, os vinhos da principal quinta da Fonseca, a Quinta do Panascal, também contribuíram para o lote. A Quinta do Cruzeiro, localizada na margem este do Rio Pinhão, fornece uvas à Fonseca desde a década de 1870, sendo um componente dos Porto Vintage da empresa desde 1912. Localizada perto dali, a Quinta de Santo António é outra das propriedades históricas que já tinha obtido elevada cotação na classificação das vinhas para vinho do Porto, ocorrida em 1761. Esta quinta é reconhecida pelos trabalhos realizados na área da viticultura biológica sustentável, tendo já ganho prémios neste campo. A Quinta do Panascal, no vale do Távora, possui um dos mais prestigiosos vinhedos de vinho do Porto, sendo a principal propriedade da firma.

Notas sobre o Ano Vitícola e a Vindima

O inverno precedente foi muito pluvioso, com a precipitação no Pinhão 30% acima da média. As reservas de água no solo ficaram repletas depois das áridas condições de 2012. Em contraste à intensa precipitação no início do ano, a época de crescimento foi seca com apenas 100mm de chuva entre abril e agosto. Como resultado as vinhas estavam praticamente livres de qualquer doença.

O início da fase de crescimento foi relativamente fresco conduzindo a um lento crescimento e a um tardio pintor, à volta do 15 de Julho. Julho e agosto registaram algumas temperaturas muito altas que aceleraram o ciclo e encorajaram a maturação da colheita. Julho foi o mês mais quente, com uma temperatura média acima dos 26°C, e nos dois meses de julho e agosto houve 11 dias em que a temperatura excedeu os 40°C.

O tempo quente estendeu-se até setembro mas alguma chuva no início do mês ajudou a refinar a maturação. A vindima começou na Quinta do Panascal no dia 21 de Setembro e nas propriedades do vale do Pinhão, Cruzeiro e Santo António, no dia 23. A vindima decorria sob condições excelentes até 27 de setembro quando começou a chover fortemente. Felizmente as melhores uvas já estavam a salvo e produziram mostos profundamente retintos e aromáticos.

Comentários da Imprensa

Kim Marcus, Wine Spectator, Março 2016 – 93 Pontos



Notas de Prova

Um vívido aro magenta rodeia um núcleo opaco roxo quase preto. O Guimaraens 2013 apresenta o opulento carácter frutado que define o estilo da Fonseca. O nariz abre com um impulso de poderosos e intensos aromas de bagas do bosque, rico e suculento mas sem sinais de sobre maturação. Notas de alperce emergem à medida que o vinho abre no copo, seguindo-se notas mais quentes de cedro, fumo e chocolate preto.

Um matiz de discretos aromas florais e de ervas aromáticas contribuem para uma adicional dimensão e complexidade. Na boca o palato é praticamente esmagado por ricos sabores de bagas pretas e pelos densos e compactos taninos que fornecem um impressionante volume e abundância. Ilusoriamente aveludado, depois do ataque, emergem, no final, os taninos com uma firme e confiante garra.

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. 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.