FONSECA, GUIMARAENS VINTAGE PORT

OMSCHRIJVING

Diep ondoorzichtig paarszwart met een fijne paarse rand, presenteert deze Fonseca Guimaraens Vintage Port een klassieke, bedwelmende neus van bosfruit: dichte bramen en zwarte bessen omlijst door frisse munt, balsamico en harsachtige tonen van gomrotsroos en wilde kruiden. Subtiele hints van exotisch hout, zoethout en zwarte peper voegen gelaagdheid toe. De krachtige maar soepele structuur met dichte, rijpe tannines en een kern van donker fruit geeft het gehemelte zowel volume als finesse, terwijl op de lange, weelderige afdronk levendige frambozen voor knapperige frisheid zorgen. Guimaraens Vintage Ports worden gemaakt in jaren waarin de wijnen toegankelijker en eerder drinkbaar zijn dan de klassieke Fonseca Vintages, maar delen hun oorsprong, erfgoed en complexe fruitige stijl. Expressief en benaderbaar, met het uithoudingsvermogen om in de kelder jarenlang te rijpen en te verbeteren.

VINIFICATIE

Het wijnjaar zal worden herinnerd als ongebruikelijk droog en de Fonseca-wijndomeinen in en om Pinhão registreerden ongeveer een derde minder regenval dan het tienjarige gemiddelde. De regen bleef uit tot het vroege voorjaar en dit was gunstig voor het produceren van een gewas zonder ziekteverschijnselen, hoewel de opbrengst relatief laag was. De droge omstandigheden en de zeer hete start van de zomer haalden de véraison (verkleuring van de druiven) naar voren en leidden tot een vroege start van het rijpingsseizoen. Eind juli en in augustus waren de omstandigheden gelijkmatiger, met warme omstandigheden zonder extreme temperaturen. De rijping was goed in balans en tijdens de oogst was het gewas in uitstekende staat, met perfect gezonde, verschrompelde trossen. Zoals gezien de vroege start van het rijpingsseizoen te verwachten was, waren de eerste druiven aan het einde van de eerste week van september klaar om te worden geplukt, met een uitstekende fenol- en suikerrijpheid. Bij Fonseca's Quinta do Panascal in de Távora-vallei werd op de 12e begonnen met plukken, met koele nachttemperaturen die voor een evenwichtige gisting en een lange extractietijd zorgen. Tijdens een korte periode van hevige regen op 15 en 16 september werd het plukken kort gestaakt, en hoewel de weersomstandigheden daarna weer perfect waren, werd de oogst bij de wijndomeinen in de Pinhão-vallei, Cruzeiro en Santo António, uitgesteld tot het einde van de maand. Tot aan het einde van de oogst begin oktober werden uitstekende wijnen gemaakt.

VERKOOPARGUMENTEN

- Gemaakt in jaren wanneer er geen Vintage port wordt geproduceerd.
- Iets toegankelijkere smaak dan een Vintage port, de kwaliteit is fantastisch.
- Grootse complexiteit en kwaliteit.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Blend van verschillende druivenrassen
Merk: Fonseca
Land: Portugal
Streek: Douro

WALRAVEN•SAX

Kleur: Rood
Categorie: Port
Smaakprofiel: Complex,Rijk,Robuust
Alcohol percentage: 20.00