

FONSECA DECLARA VINTAGE 2009



A Fonseca anuncia com grande satisfação a declaração do Vintage 2009.

Adrian Bridge, Director-Geral da Fonseca, comenta: “É com enorme entusiasmo que anuncio que a Fonseca irá engarrafar um Vintage clássico de 2009. É muito raro ter quatro grandes vintages numa só década, o que nos leva a pensar que apesar de podermos beneficiar dos muitos investimentos feitos nas vinhas, é no final a natureza que tem a última palavra”.

O ano de 2009 será recordado pela baixa produtividade, que deu origem a vinhos com enorme densidade e grandeza. Em parte, esta situação é resultante de uma baixa produção em todas as castas mas também devido ao verão seco com precipitação praticamente inexistente desde Julho até à vindima, em Setembro.

David Guimaraens, enólogo da Fonseca, refere: “Os vinhos de 2009 têm a maior concentração de cor e taninos que registamos nas duas últimas décadas. A fruta é igualmente de uma qualidade excepcional, notória nos opulentos aromas deste Vintage”

O Proveedor Mário Araújo, que completa 50 anos ao serviço da Fonseca na sala de provas, faz notar ainda: “Este é um dos mais impressionantes vintages novos de que tenho memória. Em muitos aspectos, lembra-me o Vintage de 1970 com os seus taninos firmes e fruta vigorosa.”

O lote de Fonseca Vintage 2009 tem como base os vinhos da Quinta do Panascal e da Quinta do Cruzeiro e, em pequena quantidade, da Quinta de Santo António, sendo a primeira vez que esta Quinta contribuiu para um vintage clássico desde que foi convertida em viticultura biológica.

Devido à baixa produtividade da vindima as quantidades do Fonseca 2009 serão mais reduzidas que as dos três últimos vintages.



David Guimaraens

Notas de Prova:

Cor preta impenetrável. O nariz é clássico Fonseca dominado por exuberante e deleitosa fruta, exhibe um poderoso perfume de amora preta e groselha e lentamente liberta uma complexa e inebriante mistura de aromas apimentados e ervas, sedutoras notas de café e cacau e sugestões de ameixa e esteva selvagem. Os taninos compactos mas aveludados conferem ao vinho uma voluptuosa densidade, integrando-se facilmente com a magnífica infusão de geleia de amora, chocolate preto e alcaçuz que reveste o palato. Os taninos estão presentes até ao final, que transborda de sabor a amora e groselha.





Quinta do Panascal

A Quinta do Panascal localizada na íngreme margem direita do rio Távora é uma das mais reputadas vinhas do vale do Douro. É famosa a expressão 'Do Roncão e do Panascal vêm os melhores vinhos de Portugal'. Fornecedora de uvas para a Fonseca já há várias décadas, a propriedade foi adquirida pela empresa em 1978. Desde a sua aquisição que a propriedade é alvo de elevados investimentos não só na renovação dos vinhedos como também para assegurar a consistência com o estilo da casa. Como resultado, o Panascal produz vinhos excepcionais que formam hoje a base do lote dos vintages da Fonseca. Eles são reconhecidos por serem ricos, voluptuosos, cheios de fruta e acima de tudo pela sua densidade e textura aveludada. A Quinta do Panascal foi uma das primeiras propriedades a praticar viticultura biológica.



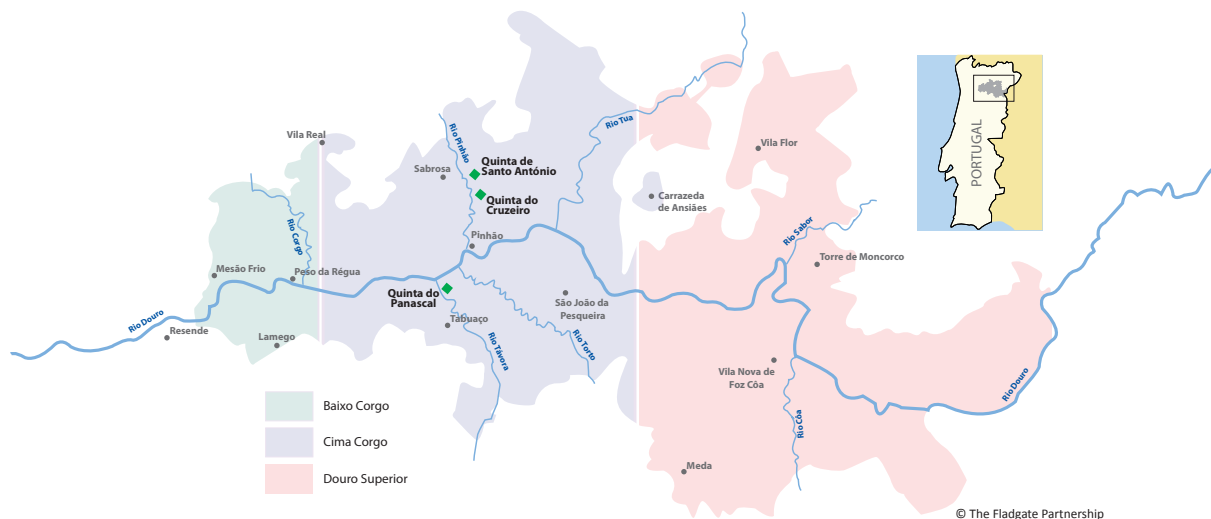
Quinta do Cruzeiro

A Quinta do Cruzeiro fornece a Fonseca desde 1870 e os seus vinhos entram no lote do vintage desde 1912, permanecendo um dos seus componentes essenciais. Esta é uma antiga propriedade e os seus registos dão conta que em 1761 passou a ser integrada nos vinhos de feitoria. Ocupa um quente e íngreme declive voltado a Este na margem esquerda do rio Pinhão. O vinhedo sofreu intensa replantação em 1970 – incluindo a construção dos primeiros patamares modernos – conservando contudo parte substancial de vinha velha. Os vinhos do Cruzeiro são característicos pela sua fruta intensa e pelos seus firmes taninos que dão estrutura e vigor ao lote do vintage da Fonseca.



Quinta de Santo António

A Quinta de Santo António está localizada numa íngreme encosta voltada a Sul no vale do rio Pinhão. Esta quinta partilha, com a Quinta do Cruzeiro, a longa associação com a Fonseca e também obteve o estatuto de feitoria no mesmo ano. Os vinhos desta propriedade integram o lote do vintage da Fonseca desde o início do século passado. Recentemente, a propriedade foi alvo de intensa renovação. Como resultado, Santo António, é agora uma propriedade modelo que incorpora as últimas técnicas de preparação do terreno e modelos de plantação. Neste vinhedo pratica-se uma viticultura biológica que foi afinada com a experiência ganha na Quinta do Panascal e em 2010 obteve a certificação biológica total.



© The Fladgate Partnership

Ano vitícola

O ano vitícola de 2009 começou cedo com os primeiros rebentos a aparecer nos primeiros dias de Março. O crescimento das vinhas foi saudável e vigoroso mas a fertilidade baixa, com todas as castas a produzir uma pequena quantidade de fruta. O pintor chegou um pouco mais cedo que o habitual. As temperaturas relativamente baixas em Julho traduziram-se numa maturação inicialmente lenta, mas acelerada em Agosto pelo aparecimento de temperaturas muito elevadas. Nas quintas da Fonseca a vindima teve início bastante cedo, tendo sido a Quinta do Panascal a primeira a iniciar a vindima, a 10 de Setembro. As duas quintas no Pinhão, Cruzeiro e Santo António, começaram alguns dias depois, a 15 e a 20 de Setembro, respectivamente. Os baixos rendimentos, resultantes da baixa produtividade da vinha e o verão muito seco resultou em mostos excepcionalmente densos e concentrados, com grande intensidade de cor e elevados teores de taninos e de açúcar.