

Naam van de wijn: Guimaraens Vintage

Producent: Fonseca

Herkomstbenaming: Port, Douro, Portugal

Druivenras(sen): touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tinto cão, tinta barroca, tinta amarela (variabele verhouding afhankelijk van de vintage)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fonseca behoort tot de elite van portproducenten. Al vijf generaties is het in handen van dezelfde familie. Sinds de oprichting in 1822 heeft Fonseca zich bewezen als producent van consequente, rijke en complexe portwijnen met een karakteristieke ronde smaak en fluweelzachte tannines. Port voor kenners en enthousiastelingen die met passie gemaakte terroirwijnen weten te waarderen. De druiven zijn afkomstig van de eigen 'quintas' (wijngaarden): Quinta do Panascal (een van de beste in het Douro gebied, ligt in het dal van de Távora rivier), Quinta do Cruzeiro en Quinta do Santo António (beide bekend om de kwaliteit van hun terroir in het Pinhão dal).



Vinificatie (wijnbereiding): Voor zijn vintage wijnen gebruikt Fonseca nog de oude granieten 'lagares' voor het treden van de druiven. De definitieve blend hangt af van de kwaliteit van elk druivenras en kan per oogstjaar variëren. De gisting van de jonge wijnen wordt niet ingeleid. Het gebeurt spontaan. Na 24 uur loopt de temperatuur op tot 25-30°C. De daadwerkelijke gisting duurt 2-3 dagen totdat de most het gewenste gehalte aan (onvergiste) restdruiven heeft bereikt. De nog gistende most wordt dan 'gestild' door het toevoegen van neutraal druivendistillaat (77% alc.). Het totale alcoholgehalte is dan 19-19,5%. Na het 'versterken' rusten de jonge wijnen enkele maanden in eikenhouten vaten. Het alcoholgehalte wordt gecorrigeerd en aangevuld tot 20%. In januari na de oogst worden de wijnen geproefd, gekeurd en in de verschillende categorieën ingedeeld. De Fonseca's 'Guimaraens Vintage' wordt gemaakt in jaren waarin geen 'Classic Vintage' gedeclareerd kan worden. Van de beste wijngaarden en zelfs percelen van dat jaar wordt een kleine hoeveelheid wijn geproduceerd op exact dezelfde wijze als de 'Classic Vintage'. Het zijn grote wijnen, met weelderig fruit, mondvullende concentratie, krachtige tannine structuur en 'bite'; zeer complexe, brede en evenwichtige wijnen. In tegenstelling tot de tawny en colheita rijpen de vintage wijnen kort op hout (2 jaar) en lang op fles, dit voor meer fruitige aroma's en weinig oxidatieve tonen.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: jongere wijnen 30-60 minuten voor het serveren karaferen, oudere wijnen met depot decanteren.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige, diepe paarse kleur. Uitbundige neus van in alcohol gemarineerde kersen en pruimen, vijgen en gekonfijte sinaasappelschil, exotisch hout, koffie, specerijen en kruiden... Zeer geconcentreerd, diep, complex, met krachtige aromatische leidraad van zonrijpe vruchten, minerale nuances en een hint van specerijen. Perfect evenwicht, gulle en sensuele finale, met gespierde maar fluwelige tannines. Serveren: 16-17°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel (iets sneller toegankelijk dan de 'Classic Vintage').

Culinair advies: blauwe schimmelkazen, hazelnoot en/of chocolade gebak, gedroogde vruchten en noten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 85-93 p Wine Spectator (vintage gevoelig)...

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.

