

Naam van de wijn: Late Bottled Vintage Unfiltered

Producent: Fonseca-Guimaraens

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 deze Late Bottled Vintage (LBV) worden volle, krachtige rode wijnen gebruikt, gemaakt van druiven uit de eigen wijngaarden en uit diverse topwijngaarden uit de Cima Corgo en Douro Superior in het Douro dal. Deze wijnen worden opgevoed in grote houten vaten met een inhoud van 50 'pipes' (of wel een totale inhoud van 27.500 liters). Na 5 jaar opvoeding worden ze – ongefilterd – gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: bij deze ongefilterde LBV kan depot voorkomen. Zachtjes decanteren voor het serveren is dan aanbevolen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige, diepe en intense rode kleur. Uitbundige neus van zwarte bessen, kersen en bittere chocolade. Rond, vol, krachtig, rijp en filmend op de tong, volop rijp en sappig donker fruit met een hint van drop en chocolade. Fluwelig en mild van structuur, uitvloeiend in een lange, weelderige en intens fruitige finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: deze LBV is klaar voor consumptie als het gebotteld wordt, maar kan nog jaren worden bewaard.

Culinair advies: een feest als maaltijdafsluiter, maar ook als begeleider van rijke blauwe schimmelkazen en aansluitend, van desserts op basis van bittere chocolade en/of rode en zwarte bessen.

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