



Fonseca Guimaraens 2004

(wooden case with funnel gift pack)

CÉPAGE : 100%

VINIFICATION/ÉLEVAGE :

Au début des années 1950, la demande croissante de portos millésimés a conduit Fonseca Guimaraens à créer un second porto millésimé sous l'étiquette "Guimaraens" pour les années "non classiques" ou non déclarées. Le porto millésimé Guimaraens est produit à partir des trois mêmes quintas Fonseca de la Cima Corgo qui constituent l'épine dorsale de Fonseca. qui constituent l'épine dorsale des portos millésimés de Fonseca dans les années déclarées. Parce qu'ils sont produits à partir de vins provenant des mêmes sources que les portos classiques de Fonseca, les portos millésimés Guimaraens présentent systématiquement le style classique de Fonseca.

DÉGUSTATION : Les arômes frais et enivrants de fruits de mûre sont rehaussés par une qualité merveilleusement aromatique et parfumée. Une énorme quantité de profondeur et de colonne vertébrale à ce Porto finement ajusté. Tout est en harmonie et en parfait équilibre. Les saveurs de fruits noirs se marient de façon exquise avec les tanins, laissant la bouche en redemander. Un vin très fin.

Les noix sont un excellent accompagnement pour le Porto Vintage, tout comme les fromages à pâte persillée et autres fromages riches en saveurs. Tout comme Les fruits secs comme les abricots ou les figes.

GRAPE VARIETY: 100%

VINIFICATION/AGEING:

In the early 1950's, the rising demand for vintage ports led Fonseca Guimaraens to create a second vintage port under the 'Guimaraens' label in 'non-classic', or undeclared years. Guimaraens vintage port is produced from the same three Fonseca quintas in the Cima Corgo which provide the backbone of Fonseca's vintage ports in declared years. Because they are produced from wines from the same sources as the classic Fonseca vintage ports, Guimaraens vintage ports consistently show the classic Fonseca style.

TASTING: The fresh, intoxicating blackberry fruit aromas are enhanced by a wonderfully aromatic, scented quality.

A huge amount of depth and backbone to this finely tuned Port. Everything is in harmony and perfect balance. The dark berry fruit flavours marry exquisitely with the tannins, leaving the mouth aching for more. A very fine wine.

Walnuts are an excellent accompaniment to Vintage Port, as are blue veined and other richly flavoured cheeses. So too are dried fruits such as apricots or figs.