



Quinta Do Panascal Vintage Port 1998



CÉPAGE : 100%

GRAPE VARIETY: 100%

VINIFICATION/ÉLEVAGE :

Un porto Vintage Quinta do Panascal n'est produit que lorsqu'une déclaration générale Fonseca n'est pas faite, car ce vin constitue l'épine dorsale d'un assemblage de portos Vintage Fonseca. La décision de mettre en bouteille un Quinta do Panascal Vintage est prise lorsque le vin est jugé d'une qualité exceptionnelle. Comme un Porto Fonseca Vintage, le vin passe deux ans à vieillir dans des fûts en bois avant d'être mis en bouteille. Cependant, le vin n'est pas libéré immédiatement après sa mise en bouteille, mais il est laissé à vieillir dans les caves de Fonseca à Vila Nova de Gaia jusqu'à ce qu'il soit prêt à être consommé, normalement dix ans après la récolte.

VINIFICATION/AGEING:

A Quinta do Panascal Vintage port is produced only when a general Fonseca declaration is not made, as this wine forms the backbone of a Fonseca Vintage port blend. The decision to bottle a Quinta do Panascal vintage is taken when the wine is judged to be of exceptional quality. Like a Fonseca vintage port the wine spends two years ageing in wooden casks before being bottled. However, the wine is not released immediately after it is bottled but left to mature in Fonseca's cellars in Vila Nova de Gaia until it is ready for drinking; normally ten years after the harvest.

DÉGUSTATION : Nez opulent, plein de cerises grasses mûres et de fruits de Damas. Un grand vin en bouche avec beaucoup de saveurs rondes de fruits mûrs, de prune et de confiture de fraises. Belle texture douce et veloutée. Harmonieux et élégant.

TASTING: Opulent nose, full of ripe fat cherry and damson fruit. Great mouth filling wine with lots of rounded ripe fruit flavours of plum and strawberry jam. Lovely soft velvety texture. Harmonious and stylish.

Les noix sont un excellent excellent accompagnement pour le Porto Vintage, tout comme divers fromages tels que Stilton et Dorset Blue Vinny. Vous pouvez également savourer son goût pur dans un bon verre en bonne compagnie.

Walnuts are an excellent accompaniment to Vintage Port, as are various cheeses such as Stilton and Dorset Blue Vinny. Alternatively, simply savour the unadulterated taste in a good glass with good company.