



## 方瑟卡 (Fonseca) 2011 年份波特酒新酒推出

### 背景资料

杜罗河谷2011年葡萄成熟出色，收成理想，酿制出优秀的波特酒。在2013年4月23日，方瑟卡宣布确认2011年为一个年份波特酒年，推出方瑟卡年份波特酒。酒评及年度气候情况如下：

董事总经理 阿德安·布利杰 (Adrian Bridge)：

「在杜罗河谷，2011年的葡萄在接近完美的条件里成熟，收成时天气也理想，因此各酒庄成功生产出具美妙平衡的经典年份波特酒，方瑟卡当然也不例外。这方瑟卡年份波特酒展现出品牌典型的绵密黑色水果味道，并同时具复杂和细致的特质。」

酿酒师 大卫·吉马良斯 (David Guimaraens)：

「在葡萄熟成的过程中天气炎热而乾燥，但多得在上一年冬季里储备充足的地下水，葡萄藤不用承受缺水问题，所以生产出一个完美地成熟的葡萄收成，并酿出完整而美妙平衡的酒。2011年方瑟卡的葡萄收成非常出色，富和顺的单宁，为酒提供理想的酒体和结构。」

方瑟卡年度波特酒主要采用3家庄园的酒作调配基酒，包括来自皮尼昂 (Pinhão) 河谷的克鲁塞罗 (Cruzeiro) 庄园，这庄园的出品自1912年起已被用作方瑟卡年份波特酒，其它两家是方瑟卡旗舰庄园班那斯佳尔 (Panascal) 和圣安东尼奥 (Santo António) 庄园。

### 品酒报告

颜色呈墨水般的深色，在边缘带点点紫色。酒香是萦回不去而绵密的成熟黑莓和黑醋栗香，在紧密和浓郁中带纯净的感觉，这是2011年份波特酒的印记。在香气逐渐展开後，散发出一连串轻柔的香气包括香草、异国的香木、杏仁糖、李子以及一种像石墨般的吸引矿物香。有力而和顺的单宁为酒带来丰满的酒体和紧实的结构，入口是收敛的黑色水果，融和着黑巧克力和甘草。这是一瓶以果香作主导、味道刺激而浓郁的年份波特酒，展现出方瑟卡经典的丰满特质。

### 2011年种植和收成季节气候

这年在湿润而寒冷的天气中开展。由2010年11月至2011年4月，皮尼昂中心的上科尔果 (Cima Corgo) 地区录得近500毫米雨量。这场由冬天至春天之间的雨补充了低落的地下水水位，为之後非常乾燥的种植季节做好准备。第一颗芽在3月的第3个周末长出，就跟预期一样，4月份持续降雨令葡萄藤可以茂盛地生长。由5月1日至8月21日是一段炎热而乾燥的时间，在6月底更曾出现一阵热浪。不过充足的地下水令葡萄藤能长出完美的葡萄串，并能均衡地成熟。在8月21日及9月1日出现了2场及时雨，令葡萄成熟得更完美。






方瑟卡第一个开始采收的庄园是位於塔沃拉 (Távora) 河谷的班那斯佳尔庄园，在9月13日开始，位於皮尼昂河谷的克鲁塞罗庄园於隨後的9月15日开始采收。同样位於皮尼昂河谷的有机庄园圣安东尼奥则在9月25日才开始采收。所有庄园的收成均酿出香气非常浓郁而且颜色非常深邃的酒。



### 酒标

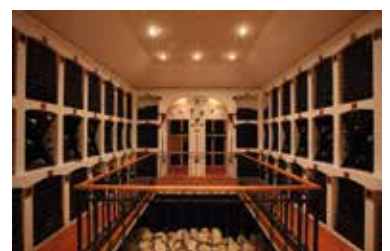


### 瓶量

	37,5CL
	75CL
	1.5L
	3L
	6L

### 出产箱数

6,000



## 方瑟卡

波特酒酒庄方瑟卡在1815 由吉马良斯 (Guimaraens) 家族成立，以稳定而富个性的年份波特酒著称，自成立至今，已经历了5代传人。方瑟卡年份波特酒最明显的特征是丰富多采而可口的果味，经过陈年后，可发展一种优美的丰郁度和复杂性，喝下去酒质富诱人的圆润感，厚满的质感来自丝滑的单宁。虽然方瑟卡年份波特酒可以陈年数十年以上，但那活泼得满溢的果味令它同时适合在年青时品尝。方瑟卡毋庸置疑是一家一等波特酒酒庄。酒评家及权威波特酒酒评书作家詹姆斯·萨克林 (James Suckling) 曾评论方瑟卡为「年份波特酒中的『宾利』——属于爱酒人和饮家的酒。」

## 班那斯佳尔庄园

这个位于塔沃拉河陡峭的右岸、面向西至西南之间的庄园在波特酒界里享有盛名，而塔沃拉河是杜罗河一条重要的支流，从南至北流入杜罗河。区内流传一个说法，「在隆卡奥 (Roncão) 与班那斯佳尔之间，就是葡萄牙顶级好酒的发源地。」这个庄园为方瑟卡供应了葡萄数十年，后来在1978终于为酒庄所收购。酒庄在庄园大量投资，除为庄园作大幅更新外，更是要确保庄园的水准稳定，继续生产能展现方瑟卡风格的波特酒。庄园现生产质素出众的酒，是调配方瑟卡年份波特酒不可或缺的部份。酒的等色是丰满酒体，馥郁果香，加上圆润而富重量的口感，还有丝滑的质感和复杂多重的香气。班那斯佳尔庄园是杜罗河谷采用有机耕种的先锋葡萄园。



## 克鲁塞罗庄园

克鲁塞罗庄园自1870年起已为酒庄供应葡萄，是与方瑟卡关系最持久的庄园。庄园的出品自1912年成为调配方瑟卡年份波特酒的一部份，直至今日仍然占一个重要的位置。这个庄园非常古老，在1761曾荣获「菲托利亚 (feitoria)」的地位，那是在当年葡萄园分级里最高的位置。庄园位于一片向西的和暖土地，在皮尼昂河左岸河谷最底的部份。葡萄园在1970年代曾大幅翻新，包括开辟出首个现代梯田，但仍保留了不少相当老的葡萄藤。庄园出产的酒以细致、富有果香和紧致的单宁著称，这为方瑟卡年份波特酒提供了结构和力量。



## 圣安东尼奥庄园

圣安东尼奥庄园位于一个开扬的山边位置，面向西面的皮尼昂河，大概在克鲁塞罗庄园以北1公里位置。这庄园跟克鲁塞罗一样与方瑟卡有长久的合作关系，并同样拥有「菲托利亚」的地位。自上世纪初，庄园的出品已经是方瑟卡年份波特酒调配的一部份。不过庄园面积较小，在进行大规模的翻新后，现在成为了一个实验模范酒庄，拥有最新的葡萄园平整和葡萄棚架技术。庄园吸纳Panascal的经验，引入有机耕种，于2010年获取有机种植认证。



## 庄园位置

