

NUEVO LANZAMIENTO FONSECA 2011 VINTAGE



INFORMACIÓN GENERAL

La excepcional vendimia de 2011 produjo resultados excelentes en el valle del Douro. El 23 de abril de 2013, Fonseca anunció su decisión de declarar al año de 2011 como "vintage" y lanzar un Fonseca Oporto Vintage clásico. Compartimos los siguientes comentarios sobre el vino y el año vitícola:

Adrian Bridge, director general:

"Las excelentes condiciones para la maduración que condujeron a la vendimia de 2011 produjeron vinos de Oporto Vintage clásicos, maravillosamente equilibrados, y el Fonseca 2011 no es excepción. Muestra el carácter de fruta negra densa, que es típico de los vinos de Oporto Vintage de Fonseca, pero también tiene mucha complejidad y refinamiento."

David Guimaraens, enólogo:

"La temporada de maduración fue calurosa y seca, pero las viñas tenían abundantes reservas subterráneas de agua, que habían sido acumuladas durante la húmeda primavera. De este modo, las vides no sufrieron estrés hídrico y produjeron uvas totalmente maduras, dando vinos maravillosamente equilibrados y completos. La calidad de la fruta en el Fonseca 2011 es excepcional, así como lo son los taninos muy bien integrados, que le dan al vino tanto volumen como estructura."

El Fonseca Oporto Vintage es elaborado a partir de los vinos reserva de tres propiedades: la Quinta do Cruzeiro, en el valle de Pinhão, cuyos vinos forman parte de los vinos de Oporto Vintage de la empresa desde 1912; la Quinta do Panascal, que es la propiedad emblemática de Fonseca y, por fin, la Quinta de Santo António.

NOTA DE CATA

Centro negro profundo y fino ribete púrpura. La nariz exhibe una densa masa de frutas del tipo moras y grosella negra. Compacto y concentrado, muestra también excepcional pureza – una de las características distintivas del Vintage 2011. La nariz se abre poco a poco para revelar una variedad de aromas herbarios, notas discretas de madera exótica, mazapán y ciruela, así como una atractiva mineralidad de grafito. Taninos sólidos y bien integrados dan volumen y firmeza a la boca con sus reservas de densa fruta negra revestida de chocolate negro y regaliz. Un vino de Oporto Vintage vigoroso y concentrado de fruta, que exhibe la opulencia clásica de Fonseca.

NOTAS SOBRE LA VENDIMIA Y EL AÑO VITÍCOLA DE 2011

El inicio del año fue marcado por condiciones frías y húmedas. Entre los cinco meses que van de noviembre a abril se registraron casi 500 milímetros de lluvia en Pinhão, centro de la zona del Cima Corgo. Las precipitaciones durante el invierno y la primavera fueron importantes para reponer las reservas subterráneas de agua, que eran muy escasas y que serían fundamentales para la que iría a ser una temporada de maduración muy seca. Las primeras yemas, como suele ocurrir, aparecieron alrededor de la tercera semana de marzo, y las condiciones cálidas y húmedas durante el mes de abril fomentaron un crecimiento vigoroso. Las condiciones cálidas y muy secas prevalecieron del 1 de mayo al 21 de agosto, con una corta ola de temperaturas muy altas a finales de junio. Sin embargo, las abundantes reservas subterráneas de agua permitieron la formación de racimos perfectos y una maduración equilibrada de las uvas. Precipitaciones perfectamente oportunas registradas el 21 de agosto y el 1 de septiembre permitieron completar una temporada de maduración excelente.






La primera de las propiedades de Fonseca que comenzó a vendimiar fue la Quinta do Panascal, en el valle del Távora, donde las primeras uvas fueron recogidas el 13 de septiembre. En la Quinta do Cruzeiro, en el valle de Pinhão, la vendimia comenzó poco tiempo después, el 15 de septiembre. La vendimia arrancó en las viñas ecológicas de la Quinta de Santo António, la otra propiedad de Fonseca en el valle de Pinhão, diez días después, el 25 de septiembre. Los vinos en todas las propiedades resultaron poderosamente aromáticos y presentaron notable profundidad de color.



ETIQUETA



FORMATOS DE BOTELLA

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

CAJAS PRODUCIDAS

6,000



FONSECA

Empresa productora de vino de Oporto desde 1815, Fonseca es conocida por la coherencia estilística de sus vinos de Oporto Vintage, los que, desde la fundación de la empresa, han sido producidos por cinco generaciones de la familia Guimaraens. Sus vinos de Oporto Vintage se caracterizan por su fruta expresiva y exuberante, que desarrolla gran opulencia y complejidad con la edad, así como por su voluptuosa redondez en la boca, que es sustentada por taninos densos y aterciopelados. Aunque pueden envejecer durante décadas, la exuberante fruta de los vinos de Oporto Vintage de Fonseca los torna sumamente agradables cuando son jóvenes. Fonseca, pertenece, sin duda, a la primera fila de casas productoras de vinos de Oporto Vintage. James Suckling, el distinguido crítico de vinos y autor del libro más acreditado sobre el vino de Oporto Vintage, describe al Fonseca como el “Bentley” de los vinos de Oporto Vintage – el vino del entusiasta y del conocedor.

QUINTA DO PANASCAL

La Quinta do Panascal, uno de los viñedos destinados a la producción de vino de Oporto más prestigiosos, está localizada sobre la orilla derecha del río Távora, el importante afluente que corre en dirección norte hasta llegar al río Douro. Como dice un viejo dicho: “De Roncão y Panascal vienen los mejores vinos de Portugal”. Provedora de uvas de Fonseca durante muchas décadas, esta propiedad fue comprada por la empresa en 1978. Desde su adquisición, la propiedad ha sido objeto de grandes inversiones destinadas no sólo a dar nueva vida a las viñas, sino también a asegurar que la quinta produzca vinos que sigan fielmente el estilo de la casa Fonseca. Como resultado, esta propiedad produce ahora vinos excepcionales, que forman hoy la columna vertebral del Fonseca Oporto Vintage. Estos vinos son reconocidos por su fruta rica y voluptuosa, pero sobre todo por su densidad, textura aterciopelada y complejidad aromática. La Quinta do Panascal fue uno de los primeros viñedos del valle del Douro en practicar la viticultura ecológica.



QUINTA DO CRUZEIRO

La Quinta do Cruzeiro ha sido provedora de la casa Fonseca desde la década de 1870. Es, de entre las propiedades de Fonseca, la que mantiene la relación más antigua con la empresa. Los vinos de la Quinta do Cruzeiro forman parte del Fonseca Oporto Vintage desde 1912 y continúan siendo hoy en día un componente clave del vino final. Se trata de una propiedad histórica, que recibió el estatus de “feitoria” (la más alta clasificación concedida a las propiedades productoras de vinos de Oporto en aquella época) en 1761. La quinta ocupa una cálida posición, con orientación oeste, en las laderas más bajas del valle, en la orilla izquierda del río Pinhão. El viñedo fue completamente renovado en la década de 1970 – incluyendo la construcción de las primeras terrazas modernas – aunque conserva todavía una gran cantidad de vides muy viejas. Los vinos de la Quinta de Cruzeiro se destacan por su fruta fina y concentrada y por su firmeza tánica, que da estructura y vigor al Fonseca Oporto Vintage.



QUINTA DE SANTO ANTÓNIO

La Quinta de Santo António ocupa una ladera abierta orientada al oeste, desciendo por el río Pinhão aproximadamente un kilómetro al norte de la Quinta do Cruzeiro, también propiedad de Fonseca. Al igual que la Quinta do Cruzeiro, la Quinta de Santo António mantiene con Fonseca una larga relación y obtuvo su estatus de “feitoria” el mismo año. También sus vinos han formado parte regularmente del Fonseca Oporto Vintage desde principios del siglo pasado. Sin embargo, esta propiedad es más pequeña y ha sido recientemente objeto de una amplia renovación. Como resultado, la Quinta de Santo António es hoy una propiedad modelo, incorporando las más avanzadas técnicas de conducción y de paisajismo. La quinta sigue los principios ecológicos para la práctica de la viticultura y se ha beneficiado con la experiencia adquirida por Fonseca en la Quinta do Panascal. En 2010 obtuvo la certificación ecológica.



LOCALIZACIÓN DE LAS QUINTAS

