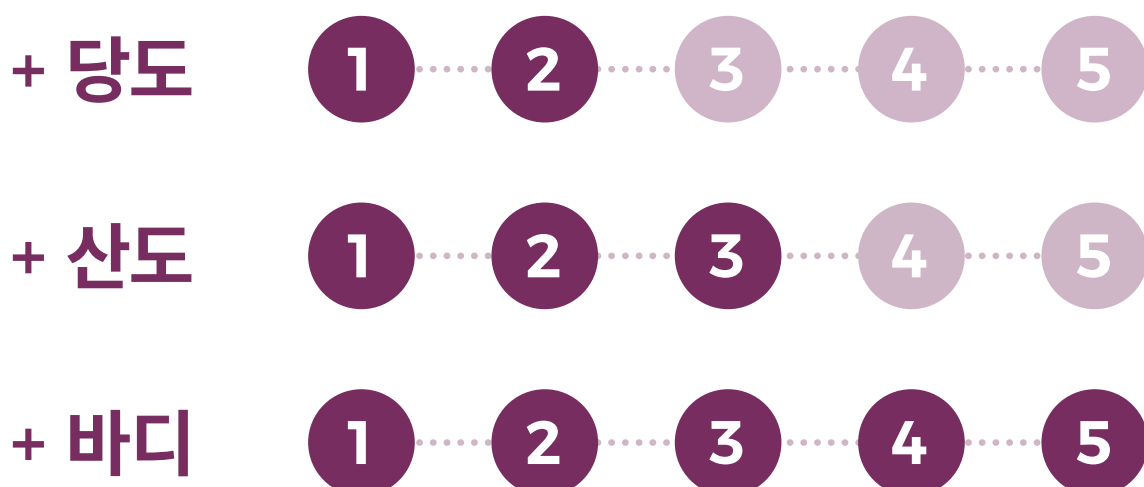




Fonseca Vintage Port 2000

# 폰세카 빈티지 포트 2000

작황이 훌륭한 해에만 만드는 유니크한 빈티지 포트 와인



Type	포티파이드 와인
Country / Winery	포르투갈 > 도우로 벨리 / 폰세카
Grape Variety	블렌딩
Capacity	750ml
Food Matching	호두나 블루치즈처럼 풍미가 강한 치즈와 잘 어울린다. 말린 살구나 무화과 등 견과일과도 잘 어울리며 음식 없이 와인 본연의 향과 맛을 즐겨도 좋다.

## Information

짙은 보랏빛을 띄고 있으며 폰세카 스타일을 드러내는 농축된 과일 캐릭터가 두드러진다. 블랙커런트, 서양자두 아로마에 플로럴한 향, 스파이시한 여운이 오버랩되며 입 안에서 벨벳처럼 부드러운 감촉과 잘 익은 탄닌 맛을 느낄 수 있다. 풀 바디 스타일이지만 부드럽게 넘어가며 프루티한 여운이 길게 남는다. 1999년 겨울은 춥고 건조했다. 이듬해 4,5월에 비가 많이 내렸으며 그 이후는 건조한 기후가 계속됐다. 8월 첫 주는 무척이나 더웠고 8월말과 9월초까지도 어느 정도 높은 기온이 이어져 포도가 완벽하게 익을 수 있었다. 이런 기후 덕에 2000 빈티지 포트는 진한 색과 풍부한 아로마, 풀 바디한 특성을 갖게 됐다.

## Awards

- + Wine Advocate 95점
- + Wine Spectator 92-94점

## Tip

폰세카는 19세기 중반부터 빈티지 포트를 생산한 선구자적인 와이너리이다. 작황이 훌륭한 해에만 만드는 빈티지 포트는 나무 통에서 숙성해 블렌딩하는 포트 와인과는 달리 각각 병입해 숙성한다. 20세기 내내 가문에서 딱 네 명만이 빈티지 포트 와인 양조에 관여했으며, 이 때문에 일관적인 스타일을 유지하는 유니크한 생산자로 자리매김했다. 모든 포도는 와이너리 소유의 밭에서 난 것만을 사용하며 전통방식대로 라가레스(lagares)라고 하는 오픈된 통에서 사람이 직접 발로 밟아 즙을 낸다.