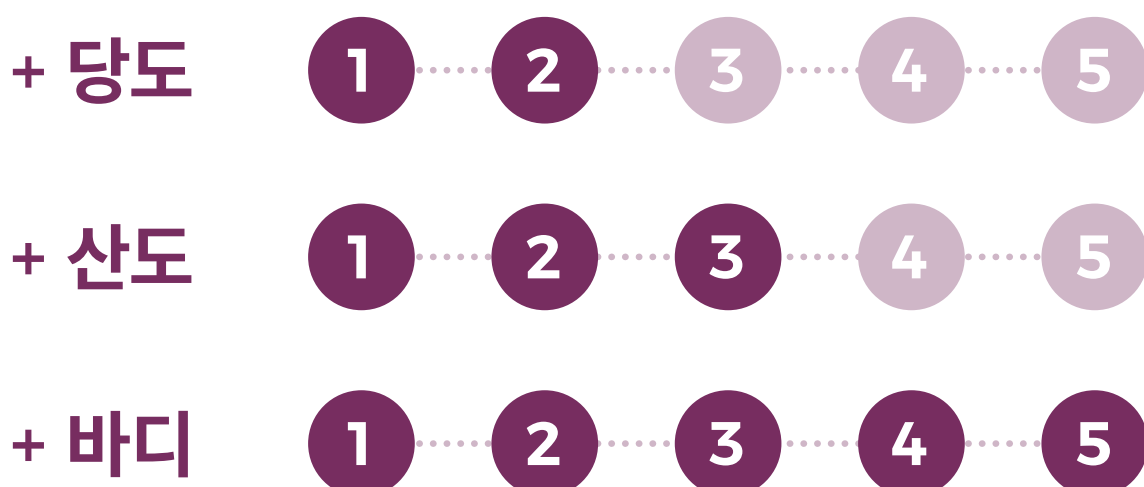




Fonseca Vintage Port 1994

폰세카 빈티지 포트 1994

와인 스펙테이터 1997년 100대
와인 중 1위



Type	포티파이드 와인
Country / Winery	포르투갈 > 도우로 벨리 / 폰세카
Grape Variety	블렌딩
Capacity	375ml
Food Matching	호두나 블루치즈처럼 풍미가 강한 치즈와 잘 어울린다. 16°C에 눕혀서 보관하되 마시기 이틀 전에 미리 똑바로 세워둬 침전물을 가라앉힌다. 디캔팅을 해도 좋지만 천천히 잔에 따라 찌꺼기를 걸러내면 디캔팅 없이도 마실 수 있다.

Information

카시스, 후추, 감초, 트러플 등 다채로운 향이 매우 강렬하게 표현된 와인이다. 맛의 레이어가 다양하게 나타나며 매끄러운 감촉, 강렬하고 긴 여운을 가진 풀 바디 스타일이다. 유명한 와인평론가 제임스 서클링은 이 와인에 대해 '와인 스펙테이터'에 “1977년 이후 폰세카 최고의 빈티지 포트 와인”이라 평하며 “100점 만점을 부여하기에 너무나 완벽하다”고 표현했다. 1993년에서 1994년으로 이어지는 겨울은 비가 많이 내렸고 이 때문에 도우로 지역 평균 생산량의 75% 가량까지 수확량이 떨어졌다. 시작은 좋지 않았지만 포도 생육 기간의 기후는 좋은 편이었다. 8월에 두 번, 9월 초에 네 번 적당한 시기에 비가 아주 조금 내렸고 향과 안토시아닌, 당도가 높은 포도를 수확했다.

Awards

+ Wine Spectator 100점 (1997년 Top 100 1위)

Tip

폰세카는 19세기 중반부터 빈티지 포트를 생산한 선구자적인 와이너리이다. 작향이 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.