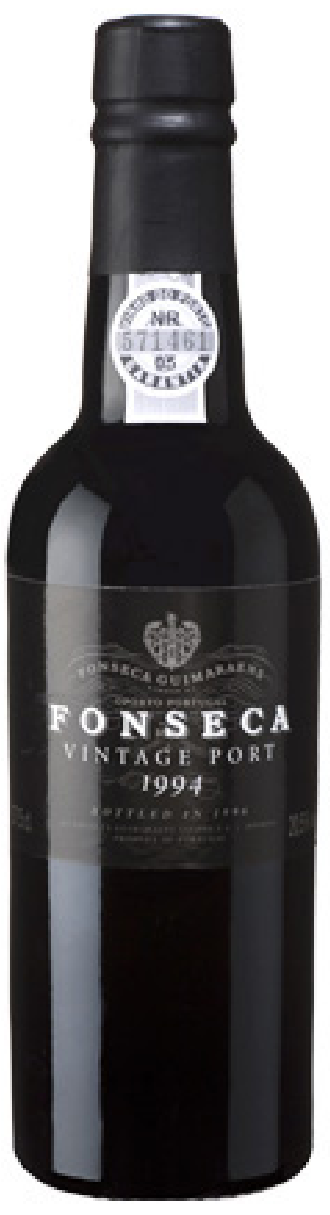
신세계 L&B

http://www.shinsegae-lnb.com
Tel: 02-727-1685

Fonseca Vintage Port 1992

폰세카 빈티지 포트 1992



작황이 훌륭한 해에만 만드는 유니크한 빈티지 포트 와인

+ 당도 1 2 3 4 5 (2/5)
+ 산도 1 2 3 4 5 (3/5)
+ 바디 1 2 3 4 5 (5/5)

Type	포티파이드 와인
Country / Winery	포르투갈 > 도우로 밸리 / 폰세카
Grape Variety	블렌딩
Capacity	375ml
Food Matching	스틸톤 치즈 등 다양한 치즈와 잘 어울리고, 말린 과일, 돼지고기 요리도 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

보랏빛에 가까운 불투명한 붉은 색을 띠고 있다. 신선한 딸기 아로마가 사랑스러우며 송진 향이 살짝 뒷받침된다. 입 안에서 볼륨감이 느껴지는 풀 바디 스타일이며 진한 다크 초콜릿 맛이 인상적이다. 입 안을 가득 채우는 풍미를 느낀 후 촘촘한 레이어의 농밀한 여운이 남는다. 1991년에서 1992년으로 이어지는 겨울은 매우 건조했고 4,5월에 소량의 비가 내릴 때까지 건조한 기후가 계속됐다. 길고 더운 여름이 끝날 무렵 8월 말과 9월에 비가 오기도 했다. 9월 말이나 되어서야 수확을 시작했으며 다른 와이너리들보다 거의 1주일이 늦었다. 당시에 써둔 빈티지 리포트에는 "당도가 높고 산도도 뒷받침 됐으며 색상도 잘 나올 수 있을 것"이라고 적혀 있다.

Awards

+ Wine Enthusiast 94점
+ Robert Parker - The World's Greatest Wine Estates 2005 97점

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.