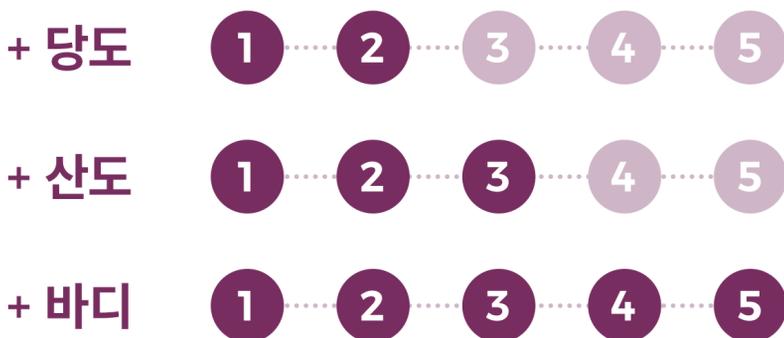




Fonseca Vintage Port 1985

폰세카 빈티지 포트 1985

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. 16°C에 눕혀서 보관하되 마시기 몇 시간 전에 미리 똑바로 세워둬 침전물을 가라앉힌다. 디캔팅을 해도 좋지만 천천히 잔에 따라 찌꺼기를 걸러내면 디캔팅 없이도 마실 수 있다.

Information

불투명한 루비색을 띠고 있으며 잘 익은 블랙커런트의 풍부한 향과 힘차게 피어오르는 부케 향을 맡을 수 있다. 전반적으로 농밀하고 파워풀한 맛과 깊이를 느낄 수 있다. 진한 블랙베리 맛과 초콜릿 캐릭터가 긴 여운을 남긴다.

겨울에 비가 오고 추웠으며 1월까지도 낮은 기온이 계속됐다. 반면 여름은 무더웠으며 특히 7~8월에는 비가 전혀 내리지 않았다. 9월에 비가 내렸는데 폰세카는 다른 생산자들보다 이른 시기에 포도를 수확해 비를 피할 수 있었다.

Awards

- + Wine Advocate 93점
- + Robert Parker - Wine Buyers Guide 90점
- + Wine Spectator 95점

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.