



PORTO FONSECA BIN 27 FINEST RESERVE

O Bin 27 partilha a tradição e o estilo dos grandes vinhos do Porto Vintage da Fonseca, assim como grande parte da sua profundidade e carácter. No entanto, o Bin 27 é engarrafado quando está pronto pra beber, podendo ser servido direto na taça sem necessidade de decantar. Para garantir consistência de carácter e o seu intrínseco estilo Fonseca, é elaborado a partir de diferentes lotes de vinhos da linha reserva. Os vinhos deste blend são envelhecidos em grandes tonéis de carvalho avinhados para lhes outorgar suavidade e complexidade, sem contudo lhes retirar o seu intenso e vibrante carácter de fruta. Um baita Porto. Sou fã!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Fortificado/ Doce
----------	-------	------	----------------------

Terroir

País	Portugal
Região	Douro/Vila Nova de Gaia
Produtor	Fonseca
Safra	s/s

Elaboração

Uva	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca e Tinta Amarela
Teor Alcoólico	20%
Amadurecimento	4 anos em tonéis de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual	Violáceo com tons granada
Olfativo	Frutas secas, figo, cassis, especiarias, ameixa de manjar, frutas negras maduras e chocolate
Gustativo	Intenso, potente, expressivo, marcante, complexo.
Harmonização	Chocolate amargo, ovo de páscoa, brownies, petit gâteau e charuto!!

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 10 anos

Curiosidade sobre o Porto

No que toca à uvas, o vinho do porto é produzido exclusivamente a partir de cepas provenientes da região demarcada do Douro, ao norte de Portugal, mais precisamente 100km leste do Porto, sendo que os principais vinhedos ficam nas sub-regiões da Régua e do Pinhão. Já no que tange ao seu envelhecimento, quase a sua totalidade é armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia. Mas, o vinho do Porto é cultivado no Douro e armazenado em Vila Nova de Gaia?! Isso mesmo! E só levou esse nome em virtude de ser exportado para o mundo todo a partir da cidade do Porto.