

BIN N.º27 PORTO RESERVA



Informações Gerais

O Fonseca Bin N.º 27 foi criado há mais de um século para consumo familiar, mas só foi lançado comercialmente em 1972. É feito principalmente a partir de vinhos das quintas próprias da Fonseca localizadas no Cima Corgo. Isto permite uma excepcional qualidade e consistência de ano para ano. Elaborado a partir de lotes de reservas de vinhos seleccionados pelo seu intenso carácter frutado e profundidade de cor, o Fonseca Bin N.º 27 passa quatro anos em grandes toneis de madeira antes de ser engarrafado.

Embora possa melhorar ligeiramente na garrafa, o Bin N.º 27 está pronto para o consumo quando engarrafado. Não requer decantação devido à estabilização pelo frio que tem antes do engarrafamento, prevenindo assim a formação de depósito.

Comentários da Imprensa

James Suckling, *The Wine Spectator*, Março de 1994 – 85 pontos

“É saboroso, rico e jovem. Carácter vivo de fruto silvestre maduro, apimentado e com taninos jovens.”

USA *Bon Appétit Magazine*, Fevereiro de 1996

“Guarde o melhor para o fim. Este rico e aveludado porto tem sabores suaves de cassis e ameixas e um final elegante. Tem muita da profundidade e carácter que apresenta um porto vintage custoso.”

Decanter Magazine, Setembro de 1997, Altamente Recomendado, 4 Estrelas

“Cor rubi escura com nítida fruta fresca no nariz, paladar a cerejas e final longo.”

International Wine Challenge, 2010 – Medalha de Ouro

Anthony Gismondi, *Wine Access*, Dez 07/Jan 08 – 88 pontos

“O Bin 27 foi lançado pela primeira vez em 1972. É um rubi reserva super premium. Muito apimentado, especiado, com alcaçuz, ameixa preta, aromas de cerejas e algum chá preto. É fresco na boca com um fino sentido de elegância. Estilo suave e redondo, com compota de cereja preta, raiz de alcaçuz, sabores fumados e um final, ligeiramente fogo, a chá de especiarias. Final polido, que se funde na boca. Experimente com sobremesas leves, frutos secos e queijos suaves.”

Sugestões de serviço

O Fonseca Bin N.º 27 é muito apropriado para a clássica combinação porto-queijo. Um bom cheddar seria o ideal. É também delicioso com sobremesas à base de chocolate preto e frutos silvestres.



Notas de Prova:

Aromas frescos e ricos de amoras e cassis. Estrutura apertada. Aromas aveludados, ricos e deliciosos de fruta negra e chocolate. Final intenso e persistente.