

INFORMAÇÕES GERAIS Comentários sobre o Vintage Croft 2017: Adrian Bridge, Director-Geral: “É com grande satisfação que anunciamos que iremos engarrafar um Vintage Croft 2017, um dos melhores Vintages clássicos dos últimos anos. Como habitualmente, as características da famosa propriedade da Croft, a Quinta da Roêda, estão bem presentes através dos sabores sedutores da fruta, da textura sedosa, num conjunto complexo e perfumado. Ao mesmo tempo, mostra-se denso e poderoso, características típicas dos 2017.”

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA O ciclo vegetativo teve um início precoce, com os primeiros rebentos a surgirem entre os dias 8 e 10 de Março, apesar do tempo frio e seco. A Primavera muito seca destacou-se como a característica definidora do ano vitícola de 2017. Apenas alguns milímetros de chuva caíram em Abril, geralmente um dos meses mais chuvosos, com Maio e Junho a continuarem secos. As temperaturas estiveram acima da média para este período. O antecipado desenvolvimento das vinhas continuou, com a floração a começar no início de Maio e o pintor, muito antecipado, observou-se a partir do dia 18 de Junho. As condições secas continuaram durante todo o Verão e até o final de Setembro. Julho foi quente, mas, felizmente, as temperaturas em Agosto caíram para níveis mais moderados, principalmente à noite, dando equilíbrio à colheita em amadurecimento. A vindima na Quinta da Roêda começou no dia 31 de Agosto, o início mais cedo em mais de 70 anos. As notas do enólogo referem-se à densidade excepcional dos mostos, produzidos pelas uvas com peles muito grossas, e pela impressionante dimensão e riqueza dos vinhos das parcelas de vinhas mais velhas.

NOTAS DE PROVA O núcleo retinto e denso desvanece-se num bordo magenta. Um sedutor nariz Croft, maduro e voluptuoso, mas com a profundidade e densidade característica da vindima de 2017. Como de costume, groselha succulenta e carnuda, cereja preta e framboesa formam o pano de fundo. No entanto, o nariz é logo transformado num vórtice de inebriantes e complexos aromas, no qual aromas resinosos de eucalipto e esteva se misturam com notas pungentes de sálvia e hortelã, notas frescas de toranja e adocicadas especiarias. Na boca, taninos firmes e vigorosos são envoltos num espesso envelope de densas e aveludadas texturas. Como é frequentemente o caso, este é um dos vinhos mais exóticos e sedutores do ano. No entanto, é também um vinho poderoso, denso e profundamente expressivo, com a concentração e vigor que garante uma vida longa na garrafa. Um dos melhores Vintage Croft dos últimos anos.

PORTO VINTAGE 2017



COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

Tony Aspler, 2020 - 91-93 Pontos
Roger Voss, Wine Enthusiast, 2019, 93 Pontos
James Suckling, 2019, 97 Pontos
Richard Mayson, Decanter, 2019 - 96 Pontos
Neal Martin, Vinous, 2019 - 94 Pontos
James Molesworth, Wine Spectator, 2019 - 97 Pontos
Jancis Robinson, 2019 - 17.5 Pontos
Paixão pelos Vinhos, 2019 - 17,5 Pontos
Manuel Carvalho, Público, 2019 - 97 Pontos
Revista de Vinhos, 2019 - 18 Pontos
Richard Mayson, 2019 - 19 Pontos
Mark Squires, Wine Advocate, 2019 - 93-95 Pontos
Vinho Grandes Escolhas, 2019 - 18,5 Pontos

ARMAZENAGEM O vinho do Porto Vintage poderá envelhecer durante décadas em garrafa. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

SERVIÇO O vinho do Porto Vintage deve ser decantado para remover o depósito natural formado pelo seu envelhecimento. Coloque a garrafa de pé algumas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. No caso de Vintages velhos, a rolha poderá ter permanecido na garrafa durante muitos anos, por isso, é importante perfurá-la com cuidado. Recomendamos o uso de um saca-rolha de lâminas para evitar quebrar a rolha, especialmente nos casos de Vintages com mais de dez anos de idade. Verta o vinho do Porto para um decanter de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido. Sirva a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Idealmente, recomendamos beber o vinho Vintage num período de um a dois dias depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul são excelentes acompanhamentos para o vinho do Porto Vintage. Também as frutas secas, como os damascos e os figos, combinam na perfeição. Em alternativa, pode ainda ser apreciado plenamente por si só, num cálice não muito pequeno e em boa companhia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%
Açúcar Residual: 97 g/l (dm³)
Acidez Total: 4,71 g/l (dm³)