

INFORMAÇÕES GERAIS Fundada em 1588, a Croft é a mais antiga e uma das mais ilustres das tradicionais casas de vinho do Porto. A pedra angular do estilo distintivo da casa Croft é a célebre Quinta da Roéda, descrita como a jóia das propriedades da Região do Douro. Os vinhos desta magnífica propriedade, que contém alguns dos vinhedos mais antigos da região do Douro, formam o coração dos Vintages da Croft.

Apesar do rico património e da história com mais de quatro séculos, a Croft nunca se deixou limitar pela tradição. Hoje, tal como no passado, mantém um espírito pioneiro, continuando a criar estilos inovadores, tais como o Croft Pink, o primeiro vinho do Porto rosé.

A Croft continua a ser uma empresa de gestão familiar, dedicada à produção de vinhos do Porto de grande qualidade, incluindo encorpados vinhos do Porto Reserva e icónicos vinhos do Porto Vintage.

O VINHO O Croft Fine Ruby é uma combinação de vinhos produzidos nas zonas do Baixo Corgo e Cima Corgo do Vale do Douro Superior, seleccionados pela sua profundidade de cor, intensidade de fruta e paladar cheio e firme. Estes vinhos maturaram aproximadamente três anos em toneis de carvalho, onde amaciam e envelhecem sem perder a sua frescura, o seu intenso carácter frutado e a sua profunda cor rubi.

O Croft Fine Ruby fica pronto a ser bebido logo após o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA Profunda cor rubi-vermelha, com auréola granada. Clássico nariz de intensa fruta negra. Paladar firme, vigoroso, encorpado, com aromas de fruta fresca e um longo final de boca.

PORTO RUBY

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

James Molesworth, Wine Spectator, 2017 - 88 Pontos

Kim Marcus, Wine Spectator, 2012 - 90 Pontos
Ultimate Wine Challenge, 2011 - Grande Valor

INDICAÇÕES Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

SERVIÇO Recomendamos servir este vinho uma temperatura entre 16°C e 18°C.

Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de dois meses depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO É um excelente vinho de sobremesa, particularmente com queijos maduros azuis.

