

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 Tawny obtém-se a partir de uma reserva de Portos que foram envelhecidos em cascos de madeira de carvalho. Cada casco tem uma capacidade de aproximadamente 630 litros de vinho. Posteriormente, é feito um lote com os vinhos, para garantir a consistência de qualidade e o estilo da casa.

O Croft Tawny é engarrafado para consumo imediato.

NOTAS DE PROVA Cor viva, vermelha-aloirada. Nariz de fruta madura melada, com aromas de figos e ameixas secas, realçados por um atractivo carácter de madeira e especiarias. Macio e redondo no paladar, cheio de sabores ricos e envolventes.

PORTO TAWNY

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

James Molesworth, Wine Spectator, 2018 - 88 Pontos

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 ligeiramente fresco, idealmente a uma temperatura entre 12°C e 16°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

O Croft Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos ricos, e queijos de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só ou com nozes ou amêndoas torradas.

