

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 vinho do Porto Branco Croft é elaborado a partir de um lote de vinhos produzidos com uvas brancas cultivadas principalmente nas encostas superiores da região do Douro. Entre as castas usadas incluem-se a Arinto, Boal, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho e Rabigato. Os vinhos individuais são envelhecidos em tonéis de carvalho durante cerca de três anos, onde adquirem suavidade e carácter. Seguidamente são loteados para produzir um rico vinho do Porto branco com um tradicional estilo suave e encorpado.

O vinho do Porto Branco Croft é engarrafado para consumo imediato.

NOTAS DE PROVA Nariz rico e fragrante com aromas a fruta doce e toques de mel e madeira. Encorpado, paladar aveludado e longo e saboroso final.

PORTO BRANCO

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 fresco, idealmente a uma temperatura entre 6°C a 10°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 um mês depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO O Croft Branco é tradicionalmente servido fresco, como aperitivo. Também pode beber-se num copo long drink com gelo, água tónica e uma folha de hortelã. Acompanhado de amêndoas salgadas ou azeitonas, é o aperitivo perfeito.

