

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 Roêda, 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 Lote elaborado a partir de vinhos do Porto ricamente frutados e seleccionados pelo seu sabor intenso.

Envelhecido nas caves da Croft em Vila Nova de Gaia, em grandes tonéis de madeira durante três anos, este vinho do Porto Ruby Reserva ostenta suavidade e elegância, enquanto mantém o seu sabor frutado e a sua cor jovem.

NOTAS DE PROVA Cor negro-púrpura, este vinho tem um encantador nariz com aromas a frutos silvestres negros acabados de colher. Apresenta uma elegância perfeita na boca, ostentando sabores a amoras, ameixas negras e cerejas, rematadas por um atraente final.

PORTO PLATINUM

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 O Croft Platinum adequa-se perfeitamente à clássica combinação com queijos. Um bom queijo cheddar seria o acompanhamento ideal. É, igualmente, delicioso quando acompanhado por sobremesas feitas à base de chocolate e frutos silvestres.

