

**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 Reserva é um vinho do Porto elaborado a partir de um lote de vinhos do Porto que estagiaram em tonéis de carvalho entre 4 a 5 anos, por forma a produzirem vinhos com uma maior complexidade. O resultado é um vinho do Porto com aromas atraentes e sabores intensos a fruta fresca. O Croft Reserva é engarrafado para consumo imediato.

**NOTAS DE PROVA** Um rico bouquet de amoras com toques subtils de especiarias e cedro. Na boca dominam os sabores intensos a fruta preta e chocolate. O vinho possui bom corpo e estrutura, com um final agradável.

## PORTO RESERVA

### COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

James Molesworth, Wine Spectator, 2017 - 89 Pontos

Joshua Greene, Wine & Spirits, 2013 - #24 Melhor combinação Porto e sobremesa

Ultimate Wine Challenge, 2012 - 90 Pontos - Excelente. Altamente Recomendado

International Wine Challenge 2005 - Medalha de Prata

"Redondo, maduro, rico e concentrado. Notas florais, morangos e cerejas a encher a boca. Fogoso e longo. Toques de fumo de fogueira."

Roy Hersh, [www.fortheloveofport.com](http://www.fortheloveofport.com), 2005

"Jovem, primário, suave e acessível. Agradáveis aromas a moka e cassís, com ligeiros sabores a uva e ameixas. Medianamente encorpado e fácil de beber e desfrutar agora. Final de média longitude, que oferece notas agradáveis de chocolate no retrogosto, juntamente com um toque de espirituoso."

**Wine Enthusiast**

"Cor mogno com um toque de rubi... chá preto, especiarias. Aromas muito agradáveis."

**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 Reserva é muito apropriado para a clássica combinação Porto e queijo. Um bom cheddar seria o ideal. É também delicioso com sobremesas à base de chocolate preto e frutos silvestres.

