

INFORMAÇÕES GERAIS A Quinta da Roêda é uma das melhores propriedades do Douro. A propriedade, localizada no Pinhão, foi adquirida pela Croft em 1889 e renovada extensivamente durante toda a primeira metade do século XX. Desde o regresso da Croft à posse familiar, com a sua incorporação no grupo Fladgate Partnership, a propriedade voltou novamente a ser fonte de importantes investimentos, que incluiram a construção de lagares tradicionais em granito, permitindo a reintrodução da pisa a pé, o melhor método de extração na produção de vinho do porto Vintage. Os ricos e aromáticos vinhos da Roêda, com o seu carácter de fruta volumosa, formam a base do lote do Vintage da Croft e são a pedra angular do estilo da casa.

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA Após um período de dormência quente e seco, o ciclo da vinha começou ligeiramente cedo com o abrolhamento ocorrer a 9 de Março, cerca de uma semana antes do habitual. Globalmente, a época de crescimento foi mais seca e fresca do que a média, embora as habituais chuvas de Abril fossem bastante intensas, com cerca de 98 mm de precipitação à medida que as uvas começavam a pintar, como habitualmente, em meados de Julho. Embora a época de maturação tenha começado com temperaturas elevadas, o clima no mês crítico de Agosto foi mais fresco do que a média, com alguma precipitação nos dias 25 e 26 que equilibraram a maturação da vindima. As condições relativamente frescas e a ausência de picos de calor traduziram-se na elegância, acidez vivaz e no frutado fresco que encontramos nos vinhos de 2019. A vindima das uvas tintas no Douro superior começou com tempo quente a 4 de Setembro e na zona do Pinhão a 14 de Setembro. A colheita estava perfeitamente saudável e em excelentes condições, embora os rendimentos tenham sido quase um décimo abaixo da média de 10 anos. Os vinhos apresentavam-se atractivamente aromáticos, com uma acidez natural elevada e uma intensidade de cor acima do normal.

QUINTA DA ROÊDA VINTAGE 2019

NOTAS DE PROVA Preto avermelhado profundo no núcleo com um largo bordo rubi. No nariz a fruta está madura e suculenta, com aromas de cereja e morango combinando com notas de amora e groselha preta, mas com muita frescura para equilibrar a opulência da fruta. O carácter exótico, resinado e herbáceo típico da Roêda, com notas de eucalipto e menta, está claramente em evidência e existe também uma atraente dimensão perfumada com notas de pétalas de rosa secas e madeira de cedro. No entanto, os holofotes permanecem sobre a fruta macia e opulenta que emerge novamente no paladar e se prolonga até ao longo final. Embora o paladar seja redondo e leve e os taninos aveludados e discretos, a acidez fresca confere ao vinho firmeza e vigor. Um Vintage na tradição Roêda, cativante, sedutor e fácil de beber, mas com muita profundidade e estrutura.

ARMAZENAGEM O vinho do Porto Vintage poderá envelhecer durante décadas em garrafa. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C.

SERVIÇO O vinho do Porto Vintage deve ser decantado para remover o depósito natural formado pelo seu envelhecimento. Coloque a garrafa de pé algumas horas antes da decantação para permitir a precipitação dos sedimentos no fundo da garrafa. No caso de Vintages velhos, a rolha poderá ter permanecido na garrafa durante muitos anos, por isso, é importante perfurá-la com cuidado. Recomendamos o uso de um saca-rolha de lâminas para evitar quebrar a rolha, especialmente nos casos de Vintages com mais de dez anos de idade. Verta o vinho do Porto para um decanter de maneira lenta e constante, dando muita atenção a que apenas o vinho, e não os sedimentos, seja vertido. Sirva a uma temperatura entre 16°C e 18°C. Idealmente, recomendamos beber o vinho Vintage num período de um a dois dias depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul são excelentes acompanhamentos para o vinho do Porto Vintage. Também as frutas secas, como os damascos e os figos, combinam na perfeição. Em alternativa, pode ainda ser apreciado plenamente por si só, num cálice não muito pequeno e em boa companhia.

