

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 Reserve Tawny obtém-se a partir de vinhos seleccionados pela sua textura suave e aveludada que são envelhecidos em cascos de carvalho, durante um máximo de sete anos, nas frescas caves da Croft, em Vila Nova de Gaia. Poucos meses antes de serem engarrafados, os vinhos são lotados para garantir a sua consistência e estilo da casa.

NOTAS DE PROVA Vermelho tijolo com uma tonalidade âmbar. No nariz sente-se a fruta fresca, as notas de caramelo, uva-passa e cravinho. No palato, o toque das especiarias, cardamomo, nozes e o sabor amanteigado do caramelo combinam com a elegância das groselhas. Redondo, suave, exuberante nas notas de compota de morango, redundando num elegante final.

PORTO RESERVA TAWNY



COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

Ultimate Wine Challenge, 2017 - 93 Pontos, Finalista, Grande Valor

Roy Hersh, fortheloveofport.com, 2017 - 89 Pontos

Kim Marcus, Wine Spectator, 2016 - 90 Pontos

“Complexo e muito sedutor, com notas herbáceas que evoluem para aromas de ameixa vermelha e caramelo. O final apresenta-se sumarento e com notas especiadas.”

Anthony Dias Blue, Tasting Panel, 2016 - 92 Pontos

“Uma casa de Vinho do Porto venerável (est.1588) com um cariz moderno. De côr escura, âmber alaranjada, suave e aveludado com sabores a nozes, fruta fresca e especiarias. Sedoso e equilibrado, num longo final.”

Josh Greene, Wine & Spirits Magazine, 2016 - 88 Pontos, Melhor Compra

“Têm o toque suave da pimenta preta, combinando notas cítricas e aromas característicos da uva. O envelhecimento em casco e o teor alcoólico acrescentam complexidade a um prato de queijo.”

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 Reserve Tawny é um delicioso vinho de sobremesa que harmoniza particularmente bem com os sabores da amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Trata-se também de um excelente acompanhamento para queijos intensos. Representa o final perfeito para uma noite agradável, servido sozinho, com nozes ou amêndoas torradas.