

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 O vinho do Porto Tawny 10 Anos é produzido a partir de uma reserva de vinhos do Porto envelhecidos em madeira que amadurecem em cascos de carvalho avinhado. Cada um destes cascos contém cerca de 630 litros de vinho. Seguidamente à sua maturação, estes vinhos individuais são loteados para garantir a consistência de qualidade e o estilo da casa.

O Croft Tawny 10 Anos é engarrafado para consumo imediato.

NOTAS DE PROVA Atraente cor tawny com auréola âmbar. Nariz complexo repleto de suaves aromas especiados e de notas de noz, doce de caramelo e madeira de carvalho, num fundo de rica fruta de compota. Deliciosamente suave e redondo na boca, que fica repleta de sabores a figos maduros.

PORTO TAWNY 10 ANOS



COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

James Molesworth, Wine Spectator, 2018 - 90 Pontos

Mark Squires, eRobertParker.com, 2015 - 90 Pontos

Kim Marcus, Wine Spectator, 2014 - 90 Pontos

Roger Voss, Wine Enthusiast, 2014 - 89 Pontos

Kim Marcus, Wine Spectator Insider, 2012 - 93 Pontos - O Melhor de Portugal

"(...) Distintivo."

Wine Spectator Insider, 2012 - 93 Pontos

Revista de Vinhos (Portugal) - 17 Pontos

"Elegante na boca, bom perfil, muita fruta madura. Ajusta-se bem dentro dos estilos de porto mais novos."

GaultMillau (França)

"Elegante, maravilhosa estrutura, redondo, longo e complexo."

Sommelier Challenge, 2013 - Medalha de Ouro

Ultimate Wine Challenge, 2010 - 96 Pontos

"Extraordinário (...)."

International Wine & Spirit Competition, 1991

- Medalha de Bronze

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 a três meses depois de aberta a garrafa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO O Croft 10 Anos é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos ricos e queijos de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só ou com nozes ou amêndoas torradas.