

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 Porto tawny 20 Anos obtém-se a partir de uma reserva de vinhos do Porto que envelheceram até a um estado óptimo de maturação em cascos usados de madeira de carvalho, cada um destes cascos contendo cerca de 630 litros. Estes vinhos são depois lotados para garantir a consistência de qualidade e o estilo da casa.

NOTAS DE PROVA Delicada cor alourada com larga auréola ocre. Complexos aromas de nozes e madeira, e uma concentração na boca do tipo figos maduros. Macio e sedoso, com um longo final, cheio de sabores intensos e maduros.

PORTO TAWNY 20 ANOS

COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

Wine Spectator, 2018 - 90 Pontos

International Wine & Spirit Competition, 1994 - Medalha de Ouro

The Port Companion (Reino Unido)

"Nariz maduro com um intenso bouquet de figos e amêndoas."

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

