

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 Croft LBV foi desenvolvido para responder à procura de um produto de qualidade superior mas de consumo imediato, em alternativa aos vinhos do Porto Vintage.

Ao contrário dos Vintage, que são engarrafados dois anos após o estágio em madeira e que finalizam o envelhecimento em garrafa, este LBV é engarrafado após quatro a seis anos de estágio e é engarrafado para consumo imediato.

Os vinhos usados para lotejar o Croft LBV foram seleccionados de uma reserva composta por alguns dos melhores vinhos do Porto produzidos nesta vindima. Estes vinhos foram envelhecidos em madeira e, seguidamente, loteados após seis anos. O processo de loteamento assegura o equilíbrio, assim como a continuidade do estilo em relação aos anteriores LBVs da Croft.

NOTAS DE PROVA Vermelho rubi profundo no centro, desvanecendo para uma borda vermelho-tijolo. Nariz sedutor de fruta rica e madura, aromas de compota de groselha, ameixas, figos e morangos silvestres num fundo de framboesa. De seguida, surgem notas de couro, chocolate amargo e um aroma discreto e saboroso de ervas silvestres. Na boca os sabores de fruta são ricos e intensos, mas mostram frescura a par de opulência. Os taninos robustos mas bem integrados e a acidez viva conferem ao vinho uma estrutura firme e um aroma atraente. Um LBV maravilhosamente equilibrado e completo, com fruta de grande qualidade.

2018 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA O ciclo vegetativo teve um início precoce, com os primeiros rebentos a surgirem entre os dias 8 e 10 de Março, apesar do tempo frio e seco. A Primavera muito seca destacou-se como a característica definidora do ano vitícola de 2017. Apenas alguns milímetros de chuva caíram em Abril, geralmente um dos meses mais chuvosos, com Maio e Junho a continuarem secos. As temperaturas estiveram acima da média para este período. O antecipado desenvolvimento das vinhas continuou, com a floração a começar no início de Maio e o pintor, muito antecipado, observou-se a partir do dia 18 de Junho. As condições secas continuaram durante todo o Verão e até o final de Setembro. Julho foi quente, mas, felizmente, as temperaturas em Agosto caíram para níveis mais moderados, principalmente à noite, dando equilíbrio à colheita em amadurecimento. A vindima na Quinta da Roêda começou no dia 31 de Agosto, o início mais cedo em mais de 70 anos. As notas do enólogo referem-se à densidade excepcional dos mostos, produzidos pelas uvas com peles muito grossas, e pela impressionante dimensão e riqueza dos vinhos das parcelas de vinhas mais velhas.

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 LBV da Croft é o final perfeito de qualquer refeição. É um excelente acompanhamento de queijos intensos, especialmente dos azuis, como o Stilton ou o Roquefort. É também delicioso com sobremesas de chocolate ou frutos silvestres.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Açúcar Residual: 92 g/l (dm³)

Acidez Total: 4.96 g/l (dm³)

