

**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** Este inovador estilo de Porto é elaborado a partir de uma nova técnica que consegue a extracção de uma sedutora cor rosé bem como de aromas muito frutados e frescos, devido ao limitado contacto do sumo com as películas das uvas durante a fermentação. As castas utilizadas foram as tradicionais do vinho do Porto, o que confere uma elegância excepcional ao vinho.

O resultado final é um vinho muito elegante e frutado, com um paladar delicioso e um final seco, muito atractivo. Uma excelente alternativa de consumo nos meses mais quentes.

**NOTAS DE PROVA** O Croft Pink apresenta uma atractiva cor rosé. No nariz dominam os aromas de framboesa e atractivas notas florais. No palato sobressaem a cereja madura e a framboesa interligado com notas de mel e toranja. Este vinho apresenta um delicioso fim de boca muito seco.

## PORTO PINK



### COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

**IWC 2023, Highly Commended**

**Joseph Micallef, Forbes, Junho 2019 - 90 Pontos**

**João Paulo Martins, Expresso, 2017 - Os melhores vinhos para o verão**

*"Este foi o primeiro Porto rosé que surgiu no mercado e nunca houve cedências nem à qualidade nem ao preço, mantendo-se num registo de muita qualidade. É claramente um Porto de aperitivo e sugerimos que se consultem as várias receitas que são propostas no site."*

**Roger Voss, Wine Enthusiast, 2014 - 87 Pontos**

**Kim Marcus, Wine Spectator, 2014 - 88 Pontos**

**San Diego International Wine Competition, 2013 - Medalha de Ouro**

**José António Salvador, Visão, 2013**

*"...o pioneiro Croft Pink, que continua a ser, na minha opinião, o melhor vinho do Porto Rosé."*

**J. Daly, The Independent Insider, 2008**

*"Porto, a bebida típica para acompanhar o stilton no Natal, correcto? Já não.. Croft criou o Croft Pink, uma versão mais leve e frutada da bebida festiva favorita, que é a bebida perfeita para um final de tarde de Verão."*

**Jonathan Ray, Daily Telegraph, 2008**

*"Não é certamente para os mais puristas, mas este leve Porto Rosé - o primeiro do seu estilo - é realmente divertido, com fruta vibrante, do tipo ameixa doce/cereja e um final crocante. Ideal para o Verão, foi criado para ser servido bem fresco ou com gelo."*

**Quality Drink Awards, 2008 - 1º lugar**

**Drinks Business Awards, 2008 - Top 5, Melhor Design e Embalagem**

**Gall & Gall, 2008 - Prémio Inovação de Produto**

**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 fresco, idealmente a uma temperatura entre 6°C e 10°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 um mês depois de aberta a garrafa.

**SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO** O Croft Pink acompanha na perfeição amêndoas torradas ou azeitonas e é também um excelente acompanhamento para sobremesas mais leves ou fruta.

est.  
1588

# CROFT

FAMILY PORT SHIPPERS

**BACKGROUND INFORMATION** Founded in 1588, Croft is the oldest of the original Port houses. The cornerstone of Croft's distinctive house style is the famous Quinta da Roêda, one of the finest vineyard estates of the Douro Valley, described as the jewel of Port wine estates. The wines of this magnificent property, which contains some of the oldest vineyards in the Douro Valley, are the heart of Croft's Vintage Port blend.

Despite its rich heritage and history spanning over four centuries, Croft has never been constrained by tradition. Today, as in the past, it maintains a pioneering spirit, continuing to create innovative new styles such as Croft Pink, the first ever rosé Port. Croft remains a family company, dedicated to the production of the finest Ports of all styles, from full-bodied Reserve Ports to the iconic Croft Vintage Ports.

**THE WINE** This innovative new Rosé style of Port has been made by a new technique which extracts fresh, fruity flavours and a subtle and delicate pink colour from limited contact with the skins of classic Port grape varieties, grown in top quality vineyards of the Douro Valley.

The result is wonderfully fresh and vibrant, full of the rich fruit flavours of Port but with a unique and distinctive appeal.

**TASTING NOTES** Attractive floral notes underline the pungent, aromatic raspberry fruit aromas. The palate is full of deliciously ripe cherry and raspberry fruit flavours with lovely nuances of honey and grapefruit.

**STORAGE** This wine is ready to drink and does not require decanting.

The bottle should be kept upright, protected from light and at a cool and constant temperature.

**SERVING** The wine benefits from being served chilled, between 6°C to 10°C, in a generous wine glass, or poured over ice and served in a high ball glass. It also lends itself beautifully for a range of cocktails creating the perfect opportunity for Port to be consumed at different times of the year when it may not otherwise be the drink of choice.

The particular qualities of this wine allow it to be enjoyed over an extended period of time once opened, without losing its freshness and vibrancy. Optimum drinking time after opening the bottle is one month.

## PINK PORT



## PRESS COMMENTS

**IWC 2023, Highly Commended**

**Joseph Micallef, Forbes, June 2019 - 90 Points**

**Roger Voss, Wine Enthusiast, 2014 - 87 Points**

*"Bright pink in color, this is a fruity as much as rich wine. It has freshness, cherry flavors with acidity and an intensely candied, honey-sweet finish. It's complete enough to drink by itself."*

**Kim Marcus, Wine Spectator, 2014 - 88 Points**

*A rose-hued Port, with sweet plum, raspberry and cream flavors that are well-rounded and well-spiced, showing notes of savory herb on the supple finish. Try chilled.*

**San Diego International Wine Competition, 2013 - Gold Medal**

**João Paulo Martins, Expresso, 2017 - "The best wines for the summer."**

**José António Salvador, Visão, 2013**

*"The pioneering Croft Pink, which remains, in my opinion, still the best Rosé Port."*

**J. Daly, The Independent Insider, 2008**

*"Port, a rich tippie to have with stilton at Christmas, right? Not any more. Croft has created Pink Port, a lighter, fruit-flavoured version of the festive favourite that is the perfect drink for a balmy summer evening."*

**Sarah Jane Evans MW, Olive Magazine, 2008**

*"Pink Port is something new. Ideal for the summer, it is a bright pink, juicy, berried, sweet ruby-style real Port. Pour over ice, top up with berries to garnish, plus soda or lemonade if you wish."*

**Jonathan Ray, Daily Telegraph, 2008**

*"Okay, this certainly isn't for the purists, but this light ruby red Port - the first of its kind - is really rather fun, with vibrant damson/cherry fruit and a crisp finish. Ideal for summer, it's designed to be served well chilled or over ice."*

**Kevin Ecock, Easy Food, 2008**

*"Croft Port has produced a rosé Port! It works very well over ice and has attractive floral elements running throughout its taste profile."*

**Quality Drink Awards, 2008 - 1st place**

**Drinks Business Awards, 2008 - Top 5 - Best Design and Packing**

**Gall & Gall, 2008 - Product Innovation Award**

**PAIRING SUGGESTIONS** Try running a chilli through it or blending some freshly cut melon to deliver an explosion of fresh fruit flavours with a background kick of heat. The combinations are many but the end result is always the same - excellence in the glass with a contemporary twist.

Try it with an open mind and do not be afraid to push the boundaries with this wonderful drink.