

Croft is een van de oudste portshippers uit de Douro. Het in 1588 opgerichte huis geniet een grote reputatie. De wijngaarden liggen in het hart van de Douro vallei in de Marão, een bergachtig gebied met een bodem opgebouwd uit schist. De wijngaarden zijn op terrassen aangelegd. De wortels dringen tot diep in de steenachtige bodem door om water te vinden. Croft is beroemd om zijn vintage ports en gerijpte tawny's, maar slaagde er ook als eerste in om een geheel nieuwe stijl - rosé - Port te maken. Daar gingen grootschalige investeringen, experimenten en langdurige proefsessies aan vooraf.



Croft Reserve Tawny

Douro, Portugal

Klimaat/Terroir

Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent elementen van kalk, kiezel en leisteen.

Vinificatie

Deze tawny is samengesteld uit verschillende tawny's die zijn uitgekozen om hun zachte, soepele karakter. De tawny's rijpen tot 7 jaar in houten vaten in de kelders van Vila Nova da Gaia. Dan worden de afzonderlijke ports geblend en rijpt de uiteindelijke Reserve Tawny nog enige maanden op vat.

Druiven

Touriga francesa, Tinta roriz & Touriga nacional

Geur & Smaak

Licht baksteenrood met amber reflecties. Rijke geur met rood fruit, karamel, rozijnen en kruidnagel. De smaak is rond en soepel met rijpe aardbeien, rode bessen, kardemom en andere specerijen, butterscotch en noten. De afdronk is lang en zijdezacht.

Serveersuggestie

Serveer licht gekoeld met geroosterde amandelen, rijpe, harde kazen, blauwschimmelkazen met kweeperengelei, wild- of notenpaté, walnotentaart, zelfgebakken speculaas of pure chocolade met studentenhaver.