



Croft Fine White Port

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir op de hellingen in de Upper Douro Valley kent elementen van verweerd graniet en leisteen.

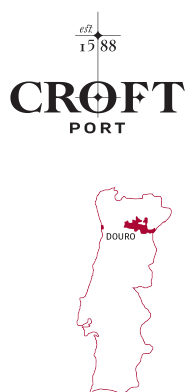
VINIFICATIE: De afzonderlijke wijnen rijpen 3 jaar in eikenhouten vaten. Daarna worden ze in de juiste verhoudingen geblend.

DRUIVEN: arinto, boal, esgana cão, folgasão, gouveio, viosinho, rabigato

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Rijk en aromatisch met rijp fruit, honing en een hint van eikenhout. De smaak is vol, rijk en fluweelzacht.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer gekoeld als aperitief bij gezouten amandelen of olijven. Ook lekker in combinatie met tonic. Giet de port dan in een glas met ijsblokjes en top het af met tonic en een takje verse munt.



Croft is een van de oudste portshippers uit de Douro en een onafhankelijk familiebedrijf. Het werd opgericht in 1588 en geniet nog altijd een grote reputatie. De wijngaarden liggen in het hart van de Douro in de Marão, een bergachtig gebied met een bodem opgebouwd uit verweerd graniet en leisteen. 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 gerijpte Tawny's en Vintage Ports. Daarnaast was Croft de bedenker van Pink Port, een friszoete rosé-port met een veelzijdige inzetbaarheid.