



Croft Fine Ruby Port

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De port is een blend van wijnen uit de Baixo en Cima Corgo. Het terroir kent elementen van verweerd graniet en leisteen.

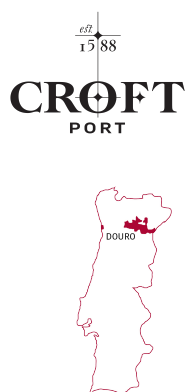
VINIFICATIE: De afzonderlijke wijnen rijpen 3 jaar in grote eikenhouten vaten. Daarna worden ze in de juiste verhoudingen geblend.

DRUIVEN: touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Robijnrode port met een granaatrode rand en intense aroma's van fris zwart fruit. De smaak is vol, zacht en zoet, maar fris en fruitig met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op kamertemperatuur als dessertwijn, in het bijzonder bij rijpe blauwschimmelkazen. Ook lekker bij (desserts met) chocolade.



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.