



Croft Vintage Port 2009

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Door traditionele rode portdruiven kortstondig koel in te weken, het licht gekleurde vruchtensap vervolgens - eveneens bij lage temperatuur - te vergisten. Daarna volgt er houtlagering.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

GEUR & SMAAK: Dieppaarse kleur, verleidelijke passievruchten, eucalyptus en tonen van leer en cedar in de neus. Rond en soepel in de mond met zachte tannines en zwart kersenfruit in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend te combineren bij een rijk kaasplateau van blauwe kazen en krachtig geurende, lopende, rauwe koemelkkazen.

WEETJE: Croft is één van de bekendste producenten van Vintage Port. De druiven voor deze ports worden nog ouderwets getreden in 'lagares', lage kuipen.



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.