



Croft 20 Year Old Tawny Port

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent elementen van verweerd graniet en leisteen.

VINIFICATIE: Vanuit verschillende grote vaten van 630 liter wordt de wijn uiteindelijk geblend. De gemiddelde rijpingstijd op deze vaten is 20 jaar.

DRUIVEN: tinta roriz, touriga franca, touriga nacional

GEUR & SMAAK: Amberkleurige wijn en zeer aromatisch met geuren van noten, karamel, eikenhout en rijpe vijgen.

SERVEERSUGGESTIE: Sluit perfect aan bij smaken van amandel, bosvruchten en donkere chocolade. Daarnaast een heerlijke combinatie met rijke en pittige schimmelkazen. Schenk de wijn bij voorkeur tussen 12-16°C.

WEETJE: Mede omdat deze wijn al voor lange tijd is blootgesteld aan zuurstof is de houdbaarheid in vergelijking met andere wijnen veel langer. Na opening is de wijn nog zeker 2 à 3 maanden houdbaar.

est.
1588
CROFT
PORT



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.