



Croft Vintage Port 2017

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent elementen van verweerd graniet 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: tinta roriz, touriga francesa, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Diep inktkleurig met een paarse schakering. Vol, sappig en geconcentreerd met zwarte bessen, zwarte kers en framboos naast complexe aroma's van eucalyptus, salie, munt, specerijen en grapefruit. De tannines zijn stevig, maar fluweelzacht.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 15°C bij een plateau met blauwe kazen en geurige rauwe koemelkkazen.

WEETJE: Croft is een van de bekendste producenten van Vintage Port. De druiven voor deze ports worden nog traditioneel met de voeten in lage kuipen - lagares - getreden.



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.