



Croft Vintage 2024

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: De druiven worden met de voet getreed in granieten lagares, kortstondig koel ingeweekt en vervolgens wordt het licht gekleurde vruchtensap - eveneens bij lage temperatuur - vergist. Daarna volgt er houtlagering.

DRUIVEN: touriga franca, touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca, alicante bouschet, tinta amarela

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: De aromatische neus toont een karakteristieke overvloed aan rijke, volle vruchten als rijpe aardbei en specerijen, kruidnagel en eucalyptus. Een explosie van uitbundig fruit bedekt het gehemelte vervolgens met discrete en goed gebalanceerde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Open 2 uur voor serveren en decanteer. Serveer op 15-17°C bij blauwe kazen (stilton, gorgonzola, roquefort) en desserts met rode vruchten en/of donkere chocolade.

WEETJE: Houd jaarlijks 23 april in de gaten, want op die dag - Sint Georges Day - wordt bekendgemaakt of er een Vinatge Port gaat komen.



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.