



Croft Fine Tawny 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 port is een blend van houtgerijpte ports die 3 jaar hebben gerijpt in eikenhouten vaten van 650 liter. Daarna worden ze in de juiste verhoudingen geblend.

DRUIVEN: touriga francesa, touriga nacional, tinta roriz

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Levendige taankleurige port met aroma's van rijp en zacht fruit zoals vijgen en pruimen, specerijen en een hint van hout. De smaak is vol, soepel en rond met rijk en jamachtig fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer licht gekoeld als dessertwijn bij amandelgebak, bessenfruit of pure chocolade. Ook lekker bij rijke blauwschimmelkazen of een schaalje walnoten of geroosterde amandelen. En natuurlijk op zichzelf, als afsluiting van een mooi diner.

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.