

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Croft Porto Tawny Reserve
Vinícola	Croft
Safra	N.V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras castas autóctones
Teor Alcoólico	20%
Maturação	7 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	92 pts The Tasting Panel 91 pts Revista Adegas 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais de 4 séculos de tradição!

Com sua fundação datada no ano de 1588, a Croft é uma das principais, mais admiradas e mais respeitadas vinícolas do Douro, além de ser a mais antiga empresa de Vinho do Porto em atividade.

O Croft Porto Tawny Reserve Non Vintage é um dos produtos de maior sucesso da empresa, sendo popularíssimo em Portugal e amplamente exportado, estando presente em inúmeros países.

É vinho Porto estilo Tawny, elaborado com as tradicionais castas do Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras castas autóctones), vinificadas na famosa propriedade da Croft no Pinhão, a Quinta da Roêda, e envelhecido por pelo menos 7 anos em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho atijolado de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutos secos, como o figo e a tâmara, acompanhados de notas de caramelo, baunilha, frutas do bosque desidratadas e sementes secas (castanhas, nozes e avelãs)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

gordo e amplo, com álcool bem integrado, taninos finos e aveludados e uma ótima acidez que equilibra o dulçor. O final é de grande prazer e persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

queijos de mofo azul ou branco, chocolates com mais de 50% de cacau, frutos secos, oleoginosas, biscoitos amanteigados e sobremesas em geral



CULINÁRIA