VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Croft Porto Tawny Reserve Jeroboam (4.500 ml)
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	19%
Maturação	7 anos em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adega | 92 pts Tasting Panel | 92 pts Natalie Maclean | 90 pts Wine Spectator | Ouro - Sommeliers Choice Awards | 4,0 Vivino

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais de quatro séculos de tradição!

Fundada em 1588, a Croft é uma das casas mais tradicionais e respeitadas do Douro — e a mais antiga produtora de Vinho do Porto ainda em atividade.

O Croft Porto Tawny Reserve Non Vintage é um dos grandes sucessos da marca.

Trata-se de um Porto estilo Tawny elaborado com um corte clássico de uvas do Douro (como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras variedades autóctones). A vinificação ocorre na histórica Quinta da Roêda, no Pinhão, e o vinho envelhece por pelo menos 7 anos em barricas de carvalho, garantindo um perfil sedoso, elegante e cheio de caráter.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

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