## **Croft Vintage 2016 Porto**



Croft Vintage 2016 Porto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço

Preço base com taxas 89,95 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda89,95 €

Desconto

Colocar questão sobre este produto

Descrição Ano Vitícola

O ano vitícola no vale do Douro começou com uma primavera muito chuvosa. Em abril e maio, 249mm de chuva caíram na propriedade da Croft na Quinta da Roêda, no Vale do Douro, quase três vezes a média da última década. Esta precipitação foi bem-vinda após as condições muito secas de 2015 e ajudou a restaurar as reservas de água subterrânea em Roêda e em todo o vale do Douro. Como resultado das condições frescas e úmidas da primavera, o período de maturação começou tarde. A primeira coloração das uvas foi observada em 11 de julho e coincidiu com o início de um clima muito quente e seco, que continuou até meados de setembro.

Durante o período de maturação, a estação meteorológica na Quinta da Roêda registrou 13 dias com temperaturas superiores a 40 ° C. Apesar do calor, devido às abundantes reservas de água subterrânea e ao ciclo tardio, a maturação foi lenta e uniforme. No final de agosto, a maioria das uvas estava longe de ser madura. Em meados de setembro, um período de chuva ajudou a acelerar e concluir o processo de amadurecimento. Na segunda quinzena de setembro e até outubro, o clima permaneceu bom, proporcionando condições ideais de colheita. As baixas temperaturas noturnas ajudaram a prolongar o tempo de fermentação e a permitir uma extração gradual e suave, fator que contribuiu para a elegância e sutileza dos vinhos de 2016 e a qualidade dos taninos. A colheita na Quinta da Roêda da Croft começou no dia 17 de setembro.

Nota de Prova

1 / 2

Núcleo de rubi roxo intenso com aro roxo vívido. O nariz mostra os frutos maduros de morango e groselha e notas resinosas de roseira e eucalipto que são a essência do estilo Croft Vintage Port. O paladar se abre com um sabor rico de frutos silvestres e é suportado por uma densa malha de taninos muito unidos. Embora o vinho mostre um pouco do caráter roliço e rubenesco das safras anteriores da Croft, o destaque aqui é a simetria e a delicadeza. Os frutos caracteristicamente exuberantes e os aromas inebriantes de ervas são cuidadosamente modulados e o vinho é clássico em suas proporções. Um Porto Vintage elegante e aromático, perfeitamente equilibrado entre opulência e contenção.

## Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.

2 / 2