

# PORTO FINE TAWNY



## Informações Gerais

Das casas originais de vinho do porto, a Croft é uma das mais antigas, tendo sido fundada há mais de quatro séculos, em 1588. Possui uma das mais famosas propriedades no Vale do Douro, a lindíssima Quinta da Roeda, cujos vinhos são a essência do distintivo estilo da casa Croft. Embora, provavelmente, seja mais conhecida pelos seus portos vintage, a Croft tem gerações de experiência na produção de excelentes tawnies envelhecidos em casco.

O Croft Fine Tawny é produzido a partir de vinhos escolhidos pela sua suavidade e carácter meloso. Estes vinhos são envelhecidos até três anos em cascos de madeira nas caves da Croft, em Vila Nova de Gaia. São depois lotados entre si, uns meses antes do engarrafamento, para conseguir equilíbrio e plenitude.

## Sugestões de serviço

O Porto Tawny é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto. Pode também acompanhar queijos intensos, de pasta azul. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido só, com nozes ou amêndoas torradas. Beneficia se servido ligeiramente fresco, sobretudo nos dias quentes.

## Notas de Prova:

Vívida cor vermelha-aloirada. Nariz de fruta madura melada, com aromas de figos e ameixas secas, realçados por um atractivo carácter de madeira e especiarias. Macio e redondo no paladar, cheio de sabores ricos e envolventes.

