

# NUEVO LANZAMIENTO

## CROFT 2011 VINTAGE



### INFORMACIÓN GENERAL

Un año vitícola casi perfecto en el valle del Douro culminó en una vendimia excepcional y en la producción de vinos de excelente calidad. Por este motivo, el 23 de abril de 2013, Croft anunció su decisión de declarar al año de 2011 como "vintage" y lanzar un Croft Oporto Vintage clásico. Compartimos los siguientes comentarios sobre el vino y el año vitícola:

Adrian Bridge, director general:

"La vendimia de 2011 en el valle del Douro tuvo lugar después de una temporada de maduración casi perfecta, que produjo vinos de Oporto clásicos, maravillosamente equilibrados. La calidad fue evidente desde el principio y ha sido confirmada por el desarrollo que los vinos han tenido desde la altura de la vendimia. El Croft Oporto Vintage 2011 no sólo tiene la riqueza y la complejidad aromática que son el sello distintivo del estilo de la casa, sino que posee además una impresionante estructura y profundidad de sabor. De entre los Croft Vintage más recientes, éste es uno de los más musculosos y poderosos."

David Guimaraens, enólogo:

"Las históricas parcelas de viña vieja de la Quinta da Roêda tuvieron un desempeño particularmente positivo en 2011 y esto ha dado al Croft Oporto Vintage una dimensión adicional de densidad y de profundidad de sabor. La calidad de los taninos también es excepcional; son sedosos y están bien integrados, pero tienen poderosa garra en el final."

### NOTA DE CATA

Color púrpura-negro profundo. La compleja y seductora nariz tiene la arquetípica opulencia del Croft, pero exhibe impresionante profundidad, fondo y reservas de aroma. La fruta rica y poderosa proporciona el telón de fondo para el perfume embriagador de flores y jara. Un delicioso sabor a fruta de baya madura surge en la boca. La textura aterciopelada del vino está sustentada por taninos firmes, musculosos y perfectamente integrados, que proporcionan resistencia, con una atractiva firmeza y vigor en el final. Más viril y estructurado que los Vintages más recientes de esta casa clásica, el 2011 exhibe no obstante toda la fruta rica y madura y el exótico carácter perfumado asociados al estilo de la casa Croft.

### NOTAS SOBRE LA VENDIMIA Y EL AÑO VITÍCOLA DE 2011

El invierno anterior a la vendimia de 2011 fue frío y húmedo. La estación meteorológica en la Quinta da Roêda, propiedad de Croft, registró 496 mm de precipitación entre el 1 de noviembre y el 31 de marzo, en comparación con un promedio de 358 mm en los últimos 30 años. La lluvia resultó muy beneficiosa, pues permitió la reposición de las reservas subterráneas de agua y una maduración equilibrada de las uvas durante el caluroso y seco verano. El desborre ocurrió en la altura normal, hacia el final de la tercera semana de marzo, y las condiciones húmedas y relativamente cálidas durante el mes abril promovieron un crecimiento vigoroso. A principios de mayo llegó el tiempo seco y así permaneció durante casi todo el verano. En los meses de mayo, junio y julio sólo se registraron 12 mm de lluvia en la Quinta da Roêda, en comparación con un promedio de 105 mm en los últimos 30 años. A pesar de las condiciones áridas, las vides fueron capaces de retirar el agua de las reservas subterráneas, lo que proporcionó las condiciones ideales para la maduración equilibrada de las uvas.

En agosto, el tempo seco y caluroso fue interrumpido en el momento justo por dos períodos de lluvia, uno ocurrido el 21 de agosto y otro el 1 de septiembre. Esto completó una temporada de maduración excelente y produjo una cosecha equilibrada y uniformemente madura.






La vendimia comenzó en la Quinta da Roêda el 10 de septiembre. Las condiciones para la vendimia fueron excelentes. Las fermentaciones fueron largas, permitiendo una extracción completa y uniforme, y los mostos en los lagares de la quinta mostraron color y aroma excepcionalmente intensos.



### ETIQUETA



### FORMATOS DE BOTELLA

	37,5CL
	75CL
	1.5L
	3L
	6L

### CAJAS PRODUCIDAS

5,000



## CROFT

Una de las primeras casas de vino de Oporto, Croft encuentra sus orígenes en 1588, año en que la empresa fue fundada en Inglaterra por Henry Thomson, miembro de la Sociedad de Comerciantes de York. La familia Croft, que se unió a la empresa en 1736 y le dio el nombre que tiene hoy en día, se dedicó al comercio del vino de Oporto con excelencia. Un libro recientemente publicado por la empresa revela nuevos datos de la larga y fascinante historia de Croft. La reputación de Croft como casa productora de vino de Oporto Vintage deriva en gran medida de su Quinta da Roêda, una de las mejores propiedades en el valle del Douro, así como también de vinos tan legendarios como el Croft 1945, reconocido como uno de los mejores vinos de ese año emblemático. En septiembre de 2001, Croft pasó a formar parte de The Fladgate Partnership, el grupo empresarial familiar que también posee las prestigiosas casas de vino de Oporto Taylor y Fonseca.

## QUINTA DA ROÊDA

La Quinta da Roêda forma una vasta extensión de viñas en terrazas situadas en la orilla norte del río Douro, justo aguas arriba de la localidad de Pinhão. Desde hace tiempo, la propiedad es considerada una de las mejores propiedades del valle del Douro. En el siglo XIX, el poeta Veiga Cabral escribió, "Si al Douro se lo puede llamar el anillo de oro de Portugal, entonces la Quinta da Roêda es el diamante de ese anillo.". La propiedad fue adquirida por Croft en 1889 y fue objeto de una gran renovación - las replantaciones de las viñas continuaron a lo largo de la primera mitad del siglo XX. Desde el regreso de Croft a la propiedad familiar, al ser incorporada a The Fladgate Partnership, la propiedad ha sido nuevamente objeto de grandes inversiones. Esto incluye la construcción de los lagares tradicionales de granito que permiten la reintroducción del pisado a pie, un método de extracción para la producción del vino de Oporto Vintage que aún hoy no ha sido superado por ningún otro método.

Los Vintages de Croft tienen un carácter muy particular, que los distingue de los demás vinos de Oporto Vintage. Perfumados, exóticos y repletos de sabor delicioso a fruta opulenta, estos vinos desarrollan gran riqueza y complejidad con la edad. La Quinta da Roêda está en el corazón de este distintivo estilo de la casa. Sus vinos forman siempre la base del Croft Oporto Vintage y, en el caso del 2011, todos los vinos que lo componen provienen de esta propiedad, incluyendo vinos provenientes de las terrazas de viñas viejas de esta quinta.

Antes de ser amansado por las represas construidas en las últimas décadas del siglo XX, el río Douro presentaba una serie de traicioneros rápidos. Uno de estos rápidos se encontraba en la curva que el río presenta frente a la Quinta da Roêda y el sonido del agua corriendo sobre el lecho de piedras se podía oír en todo el viñedo. Se dice que el nombre "Roêda" deriva de "arrueda", la palabra que describía ese sonido.



## LOCALIZACIÓN DE LA QUINTA



© The Fladgate Partnership