

DECLARAÇÃO CROFT 2011 VINTAGE



INFORMAÇÃO GERAL

Um ano vitícola quase perfeito no vale do Douro culminou numa extraordinária vindima de 2011 com a produção de vinhos de qualidade excepcional. Consequentemente, no dia 23 de Abril de 2013, a Croft anunciou a sua decisão de declarar 2011 como ano vintage e lançar o clássico Vintage Croft. Seguem-se os comentários sobre o vinho e o ano vitivinícola:

Adrian Bridge, Director Geral:

“A vindima de 2011 no Douro após uma quase perfeita época de maturação produziu vinhos do Porto clássicos de grande equilíbrio. A qualidade foi evidente desde o início e confirmava-se à medida que os vinhos iam evoluindo. O Vintage Croft 2011 tem uma riqueza aromática e uma complexidade que são características do estilo da casa mas, também uma impressionante estrutura e profundidade de sabor. Este é um dos mais musculados e poderosos dos recentes Vintages Croft.”

David Guimaraens, Enólogo:

“As históricas parcelas de vinha velha da Quinta da Roêda tiveram um desempenho particularmente positivo em 2011, o que conferiu uma adicional camada de densidade e profundidade de sabor. A qualidade dos taninos é também excelente: estes são sedosos e bem integrados mas com uma garra poderosa no final.”

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura profunda. O sedutor e complexo nariz tem a opulência característica da Croft, mas apresenta uma impressionante profundidade, dimensão e reservas de aroma. A fruta rica e poderosa forma um pano de fundo para os inebriantes aromas florais e de esteva. Suculentos sabores a bagas maduras invadem a boca. A textura sedosa do vinho é sustentada pelos tensos, musculados e perfeitamente integrados taninos que dão vigor e uma atractiva firmeza e força ao final. Mais viril e estruturado do que alguns dos recentes vintages desta clássica casa, o 2011 apresenta o abundante frutado maduro e o perfume exótico associado ao estilo da casa Croft.

RELATÓRIO DO ANO VITIVINÍCOLA E VINDIMA DE 2011

O inverno que precedeu a vindima de 2011 foi frio e chuvoso. A estação meteorológica da Croft na Quinta da Roêda registou 496 mm de precipitação entre 1 de Novembro e 31 de Março, comparados com 358 mm de média dos últimos 30-anos. A chuva foi muito benéfica, pois repôs as esgotadas reservas de água no solo permitindo uma maturação equilibrada das uvas durante o verão quente e seco que se seguiu. O abrolhamento ocorreu, como normalmente, na terceira semana de Março e o tempo húmido e relativamente quente de Abril deu lugar a um crescimento vigoroso. Desde o início de Maio o tempo quente instalou-se e assim permaneceu durante a maior parte do verão. Nos meses de Maio, Junho e Julho, apenas se registaram 12 mm de precipitação comparados com 105 mm de média dos últimos 30-anos.. Apesar das condições áridas as vinhas puderam abastecer-se das reservas de água do solo que proporcionaram as condições ideais para uma equilibrada maturação das uvas. O tempo quente e seco de Agosto foi interrompido na altura ideal por duas chuvadas, a 21 de Agosto e a 1 de Setembro, que refinaram as uvas e produziram uma equilibrada e uniforme colheita.






A vindima começou na Quinta da Roêda no dia 10 de Setembro com excelentes condições. As fermentações foram longas, permitindo uma completa e equilibrada extracção, os mostos nos lagares da quinta apresentaram uma cor e aroma excepcionalmente intensos.



RÓTULO



FORMATOS DE GARRAFAS

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

CAIXAS PRODUZIDAS

5,000



CROFT

Uma das originais casas de vinho do Porto. A origem da Croft remonta a 1588 quando a empresa se estabeleceu em Inglaterra por Henry Thomson, um membro da Merchants Company of York. A família Croft, que se juntou à firma em 1736 e lhe deu a sua actual designação, teve um papel de grande prestígio no negócio do vinho do Porto. Um livro recentemente publicado pela firma após um recente trabalho de pesquisa, revelou a longa e fascinante história da empresa. A reputação da Croft como produtora de vinho do Porto Vintage provém, em grande medida, do facto de ser proprietária da Quinta da Roêda, uma das melhores quintas do vale do Douro e dos seus lendários vinhos tais como o Croft 1945, reconhecido como um dos melhores daquele histórico ano. Em Setembro de 2001, a Croft tornou-se parte da The Fladgate Partnership, o grupo familiar que detém as famosas casas Taylor's e Fonseca.

QUINTA DA ROÊDA

A Quinta da Roêda forma uma vasta curva de vinhas em terraços localizada na margem norte do Douro, imediatamente a montante da vila do Pinhão. A quinta há muito que é reconhecida como uma das melhores do vale do Douro. O poeta do século XIX Veiga Cabral escreveu, 'Se a Região Demarcada do Douro fosse um anel de ouro, a Roêda seria o seu diamante.' A propriedade foi adquirida pela Croft em 1889 e foi extensivamente renovada com replantações contínuas até à primeira metade do século XX. Desde que a Croft voltou à gestão familiar, com a sua incorporação na Fladgate Partnership, a propriedade voltou a ser alvo de importantes investimentos. Estes incluem a reconstrução dos lagares tradicionais permitindo a reintrodução da pisa, método que ainda não conhece rival na produção de vintages.

O carácter dos vintages da Croft é um dos mais ímpares de todos. Perfumados, exóticos e cheios de suculentos e opulentos sabores frutados, desenvolvem grande riqueza e complexidade com o envelhecimento. A Quinta da Roêda está no coração deste estilo único. Os seus vinhos sempre formaram a base dos vintages da Croft, e no caso do 2011, todos os componentes do lote vêm dessa propriedade, incluindo os vinhos dos extensos terraços de vinha velha.

Antes da construção das barragens no rio Douro nas últimas décadas do século XX, o rio corria muito rápido por cima de traçoeiros rápidos. Um desses rápidos situava-se em frente à pronunciada curva da Quinta da Roêda e o som da água que corria rápida por cima dos seixos do rio podia ouvir-se em toda a propriedade. Diz-se que o nome Roêda deriva da palavra que descrevia o som do que o rio fazia: 'arrueda'.



LOCALIZAÇÃO DA QUINTA



© The Fladgate Partnership