



Chamine Tinto

W bukicie delikatne aromaty ciemnych owoców przyprószonych odrobiną korzennych przypraw. Na podniebieniu miękkie i krągłe, ze smakiem soczystych owoców. Całość ujmująca, z dobrą teksturą i przyjemnym, ale nie nachalnym garbnikiem.

Cortes de Cima

Rodzinna winiarnia Cortes de Cima położona jest w pobliżu Vidigueira w Portugalskim regionie Alentejo, dokładnie między Lizboną, Algarve oraz Sevilłą. Winiarnia, która jest w posiadaniu rodziny od 1988 roku rozciąga się na 400 hektarach, z czego na 140 hektarach uprawiane są winogrona. Kolejne 50 hektarów obsadzone są drzewami oliwnymi, a na pozostałych uprawia się dęb korkowy, sosny oraz drzewa chleba świętojańskiego. Kiedy sadzono pierwsze krzaki winogron, nie było dozwolone uprawienie w tym regionie gron Syrah. Winiarz Cortes de Cimas, Duńczyk Hans Kristian Jorgensen jednak zaryzykował, ponieważ uważał, że region ma idealny klimat i glebę, aby uprawiać słynne winogrona z Rhone. Pierwszy „nie legalny” rocznik Syrah został wyprodukowany w roku 1998 i zaprezentowany w anonimowej butelce. Bardzo szybko okazało się, że wino zdobyło uznanie konsumentów, oraz zdobyło nagrody i medale w Londynie, Brukseli oraz Bordeaux. Cortes de Cima kładzie duży nacisk na ochronę środowiska naturalnego. Do oprysków stosuje się delikatne środki i tylko, kiedy zachodzi taka potrzeba. Duża część energii w winiarni pochodzi z paneli słonecznych, tak samo jak woda z produkcji, która jest ponownie używana w winnicy. Kora i odrzucone części winorośli używane są, jako naturalny nawóz.

Producent:	Cortes de Cima
Kraj:	Portugalia
Region / Apelacja:	D.O.C. Alentejo
Kategoria:	Czerwone
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	35% Aragonez, 30% Syrah, 15% Touriga Nacional, 15% Trincadeira, 5% Alicante Bouschet
Pojemność:	750 ml

