

Link do produktu: <http://locusvini.pl/cortes-de-cima-chamin-tinto-p-593.html>



Cortes de Cima Chaminé Tinto

Cena	47,90 zł
Producent	Cortes de Cima
Kraj	Portugalia
Region, apelacja	Vinho Regional Alentejano
Kolor, suknia	Czerwone
Smak, usta	Wytrawne
Szczep	50% gron Aragonez (znanych również jako Tempranillo), 25% Syrah,
Pojemność	0,75 l
Alkohol	13,5 % vol.

Opis produktu

Cortes de Cima Chaminé Tinto to blend 50% gron Aragonez (znanych również jako Tempranillo), 25% Syrah, 20% Touriga Nacional, 10% Alicante Bouschet 5% Trincadeira uprawianych w regionie Alentejo w Portugalii. Wino dojrzewa w stalowych zbiornikach, by zachować świeżość owocu. Butelkowanie ok. 6 miesięcy od zbiorów sprawia, że otrzymujemy soczysty i dojrzały trunek. Bukiet wypełnia delikatny aromat 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.

Idealne wino do wieprzowiny, dziczyzny, dań z makaronu, lekkich, mięsnych przystawek i łagodnych serów.
Zawartość cukru: ok. 3,5 g/l

Cortes de Cima, rodzinna firma rodziny Joergensenów, położona jest w pobliżu Vidigueira, w portugalskim regionie Alentejo, w połowie drogi między Lizboną, Algarve i Seville. Początki przedsiębiorstwa datuje się na rok 1988, a jego obszar zajmuje 400 ha, z czego 140 ha to winorośle a 50 ha drzewa oliwne, zaś reszta przeznaczona jest do sadzenia dębów korkowych, sosen i drzew chleba świętojańskiego. Winogrona (najstarsza zostały posadzone w 1991 roku) rosną na zboczach góry Serra do Mendra o wysokości 400 m, dzięki czemu mają idealne nasłonecznienie i ciepły, suchy klimat łagodzony przez chłodny powiew wiatru od Oceanu Atlantyckiego. Filozofia Cortes de Cima opiera się na tworzeniu win przynoszących satysfakcję od pierwszego, do ostatniego kieliszka, przy zrównoważonej produkcji i jednoczesnej trosce o środowisko.