



Cortes de Cima, 2019

Cortes de Cima
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	20% Touriga nacional, 80% Syrah
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,5 g / L
SUPERFICIE	99ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de Cortes de Cima est niché sur les pentes des montagnes « Serra do Mendro », tout près de Vidigueira.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols bruns méditerranéens avec sous-sol calcaire profond
VINIFICATION	Vendanges manuelles la nuit. Fermentation spontanément avec 30% de grappes entières en utilisant une extraction douce. Élevé en fûts de chêne français de 225L et 500L pendant 12 mois, avec un complément de 12 mois en cuve en acier inoxydable avant d'être mis en bouteille sur le domaine.

CODE SAQ
15113340

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est en 1988 que Hans et Carrie Jorgensen quittent à bord de leur voilier « Gazelle la Goelette » dans l'intention de trouver l'endroit parfait où s'établir, afin d'y fonder une famille et de planter leurs premières vignes. C'est au Portugal, plus précisément au cœur de la région de l'Alentejo, que le jeune couple d'origine américano-danoise fera la découverte du terroir de leur futur domaine « Cortes de Cima ». Innovateurs, ils furent les premiers à planter de la syrah dans la région de l'Alentejo. C'était d'ailleurs illégal à cette époque car seulement les cépages autochtones de la région étaient autorisés ; origine de la cuvée mythique Incognito, faite à base de vieilles vignes de syrah et encore disponible aujourd'hui. La transition vers la culture biologique est entamée par Anna, la deuxième génération. Elle prendra maintenant la responsabilité du chai et de la production. La famille a d'ailleurs réduit le nombre d'acres et enlevé les vignes moins qualitatives pour replanter en biodiversité. Le domaine s'étend désormais jusqu'à la côte atlantique et permet de produire des vins issus de climat frais sous l'appellation Alentejano.