



Reserva, 2014

Cortes de Cima
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Tempranillo, 32% Syrah, 14% Petit verdot, 14% Touriga nacional
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	6000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,4 g/l
SUPERFICIE	200 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est en pente douce. Il bénéficie d'un microclimat le plus ensoleillé et le plus sec de la région dû aux brises fraîches de l'Atlantique et de la protection des montagnes « Serra do Mendro »
EXPOSITION	Nord-est / Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Bruns méditerranéens bien drainés et sous-sol calcaire profond
VINIFICATION	Vendanges manuelles à maturité complète provenant de parcelles sélectionnées. Égrappage. Fermentation à température contrôlée avec de fréquents pigeages suivis d'une macération sur peaux pour augmenter la typicité de ce cépage et lui procurer une structure tannique et un équilibre.
ÉLEVAGE	14 mois en fûts de chêne dont 90% français et 10% américain. Puis assemblage pour donner un équilibre dans les arômes du fruit et les propriétés du chêne.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis intense aux contours rouge grenat. Au nez, arômes complexes et un peu développés évoluant sur des notes animales. En bouche, le vin présente un bon équilibre, des tanins bien structurés avec une belle acidité. Il est à la fois profond, riche et savoureux, s'ouvrant sur un début de fruits doux se raffermissant pour donner une belle longueur persistante.
CONSOMMATION	Idéal avec un sauté de porc à la Portugaise ou des légumes racines piri-piri. Servir entre 16° et 18°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 à 5 ans suivant son millésime.

CODE SAQ
12450439

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
74.00 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
92/100



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.