



# Cartuxa

Cartuxa Colheita Tinto est un vin corsé et expressif, parfait pour les amateurs de rouges puissants. Avec son équilibre entre fruits mûrs, structure tannique et fraîcheur, il se distingue par une grande élégance.



## Evora Colheita Tinto 2019

Alentejo, Portugal

### Région et Vignobles

---

Le **Cartuxa Évora Colheita Tinto** provient de la prestigieuse région viticole de l'**Alentejo**, sous-appellation **Évora**, située dans le sud du Portugal. Cette région est connue pour son climat **méditerranéen chaud**, caractérisé par des étés longs et secs, favorables à la culture des cépages robustes comme le **Alicante Bouschet**, le **Aragonez** (Tempranillo) et le **Trincadeira**.

Les vignobles de la **Fundação Eugénio de Almeida**, d'où proviennent les raisins, sont implantés sur des **sols granitiques**, offrant au vin une belle minéralité et une structure tannique bien définie. Cette région bénéficie également d'une riche histoire viticole, puisque les premières vignes de la **Quinta de Valbom** à Évora remontent à **1517**, lorsqu'elles furent plantées par les jésuites, marquant ainsi la fondation de la deuxième plus ancienne université du Portugal.

### Vinification

---

Le **Cartuxa Colheita Tinto** est un assemblage de **Alicante Bouschet, Aragonez et Trincadeira**, soigneusement cultivés dans les vignobles de la Fundação Eugénio de Almeida. Après avoir atteint une maturité optimale, les raisins sont **vendangés à la main**, égrappés et doucement pressés avant de fermenter dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

La fermentation est suivie d'une **longue macération**, permettant une extraction maximale des arômes et des tannins. L'élevage dure **12 mois en cuves et en barriques**, apportant au vin profondeur et complexité, avant d'être affiné en bouteille pendant **9 à 12 mois** pour atteindre un équilibre optimal.



Alcool : 14,50 %

Composition: 45% Aragones, 40%

Alicante Bouschet, 15% Trincadeira



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Evora Colheita Tinto 2019

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Un rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Un bouquet complexe de **prune noire**, de **cerise écrasée**, et de **fruits de la forêt**, rehaussé par une délicate touche de **violette** et de **vanille** provenant de l'élevage en fût.
- **Bouche** : En bouche, le vin est **riche et corsé**, avec des saveurs dominantes de **fruits noirs mûrs**, des notes de **baies rouges** et un soupçon de **pâte d'amande**. Les tannins sont bien structurés, offrant une texture soyeuse mais ferme, tandis que l'acidité fraîche équilibre la puissance du fruit. La finale est **persistante** avec une belle minéralité.

## Le Saviez-vous ?

Le nom **Cartuxa** est inspiré du **Monastère de Cartuxa**, fondé en **1598**, où les moines chartreux vivaient dans le silence et la prière. Le domaine, qui produit des vins depuis **1986**, est détenu par la **Fondation Eugénio de Almeida**, une organisation caritative créée en **1963**. Cette fondation est non seulement reconnue pour ses vins, mais également pour ses contributions aux domaines de la culture et du développement social dans la région d'Alentejo .

## Accords Mets-Vins

- **Côte de bœuf grillée** : La richesse du vin et ses tannins fermes s'accordent parfaitement avec la viande rouge juteuse et grillée, apportant une belle harmonie entre la texture et les saveurs intenses.
- **Agneau rôti aux herbes** : Les arômes de fruits noirs et la structure épicée du vin subliment la saveur robuste de l'agneau rôti, particulièrement accompagné d'herbes comme le romarin ou le thym.
- **Cassoulet de canard** : La complexité et la profondeur du vin se marient idéalement avec les plats en sauce à base de viande, où la richesse du cassoulet est équilibrée par la fraîcheur du Cartuxa.
- **Fromage de brebis affiné** : Les saveurs concentrées du vin accompagnent parfaitement le caractère salé et crémeux d'un fromage de brebis affiné, créant une harmonie savoureuse.



### Robert Parker (RP) : **91 Points** (2018)

*The 2018 Cartuxa red is a blend of 40% Aragonez, 20% Alicante Bouschet, 30% Trincadeira and the rest Castelão, aged for 12 months in 80% used French oak. It comes in at 14.5% alcohol. Elegant, caressing and sensual in texture, this is a perfectly balanced red that doesn't have any one thing hit you over the head, but it always seems hard to put down. This is a great choice for a house pour or restaurant wine. It seems to have more finesse than I've often seen in the past. It should hold well, but I'm less sure it has a lot of potential to improve. Let's lean up for the moment.*

