Cartuxa

Véritable vitrine du terroir de l'Alentejo , ce vin associe des saveurs concentrées de fruits noirs, d'épices et de chêne toasté à une texture soyeuse et une élégance remarquable , en faisant une expression incontournable du savoir-faire portugais.

Tinto Reserva 2018

Alentejo, Portugal

Alcool :14,50 %

Composition: 70% Alicante Bouschet, 30% Trincadeira

Région et Vignobles

Ce vin provient de la **DOC Alentejo - Évora**, une région reconnue pour ses **sols riches en granit** et son climat méditerranéen. Les vignobles bénéficient de longues heures d'ensoleillement et de soirées fraîches, offrant des conditions idéales pour cultiver les cépages **Alicante Bouschet** et **Aragonez**.

Les raisins sont issus des **plus anciens vignobles** de la **Fundação Eugénio de Almeida**, où la maturité des vignes garantit de faibles rendements mais une concentration et une complexité exceptionnelles. L'engagement du domaine envers une viticulture durable renforce l'expression unique de ce terroir.

Vinification

Ce millésime est élaboré avec une sélection rigoureuse de **Alicante Bouschet** et **Aragonez**. Après la récolte, les raisins sont **égrappés entièrement** et délicatement pressés.

La fermentation se fait séparément pour chaque cépage dans des **cuves en acier inoxydable** et des **cuves en chêne français** à une température contrôlée de **27 °C**. Cette étape est suivie d'une **macération de 15 jours**, permettant une extraction optimale de la couleur et des tanins. Le vin est ensuite élevé pendant **15 mois en fûts de chêne français neufs**, suivi de **36 mois d'affinage en bouteille**, assurant une harmonie parfaite.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond avec une belle brillance.
- **Nez** : Intense et séduisant, avec des arômes de **fruits noirs mûrs**, de **prunes**, d'**épices** et des notes subtiles de **cèdre** et de **chêne toasté**.
- **Bouche** : Ample et luxueuse, avec des tanins veloutés et des saveurs de **mûres**, de **cerises noires**, et des nuances de **vanille** et de **bois fumé**. La finale est longue et équilibrée, avec une grande élégance.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Tinto Reserva 2018

Le saviez-vous ?

Cartuxa Tinto Reserva rend hommage aux **moines Chartreux**, qui menaient une vie de prière et de contemplation au monastère de **Santa Maria Scala Coeli**, fondé à Évora en **1587**. Ce vin reflète cet héritage de patience et de dévouement.

Idées d’accords mets et vins

- **Agneau rôti en croûte d'herbes** : La structure et les saveurs de fruits noirs du vin complètent la richesse de l'agneau.
- **Côtes de bœuf braisées** : Les tanins veloutés s'accordent parfaitement avec la tendreté et les saveurs profondes de la viande.
- **Manchego affiné ou Serra da Estrela** : Les notes savoureuses et noisettées de ces fromages équilibrent la complexité du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les saveurs terreuses se marient avec les nuances épicées et boisées du vin.