



## Chamine Branco Cortes de Cima

Portugalia, Alentejo

W 1988 roku Hansa Corrie wybrał skaliste wybrzeża Alentejo na swoje nowe miejsce do życia. Krajobraz ten, przypominający mu rodziną dotąd Kalifornię, urzekł go różnorodnością i bogactwem. Na miejscowych stokach, nad którymi góruje Serra do Mendro (412 metrów) postanowił uprawiać winorośl. Przed nim robili to zresztą już Rzymianie, którzy od 60 roku p.n.e. obsadzali te tereny winnicami i gajami oliwnymi.

**Opis wina:** Białe Chamine to pierwsze tego typu wino powstałe w Cortes de Cima, które słynie ze swoich doskonałych win czerwonych. Jak przystało jednak na wina od Cortes de Cima, Chamine Branco jest dopracowane w każdym calu. Choć aromat nie zdradza nam zbyt wiele, poza elegancko skomponowaną mieszanką akcentów zielonych jabłek i cytrusów z odrobiną mineralności, to smak okazuje się błogi i satysfakcjonujący. Świetnie dobrana mieszanka szczepów Antão Vaz, Viognier, Verdelho i Semillon przynosi ustom elegancki i w miarę miękki smak białych owoców, ze śladami agrestu i trawy cytrynowej. Końcówka jest znów zgrabnie podkreślona mineralnością, a całość jest zgrabny i lekki.

**Typ:** białe, wytrawne,  
Zawartość cukru 2 g/l.

