

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

NOTAS DE VINDIMA

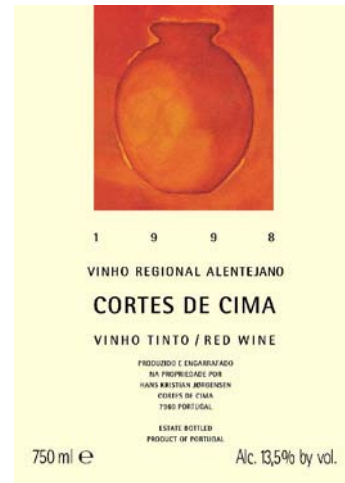
1998 CORTES DE CIMA

Cortes de Cima, Alentejo
Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez 70% Trincadeira 30%

Ácidos totais: 6.2
pH Final: 3.6
Alcool: 13.5 %

Engarrafado em Novembro 1999
Produção total - 55.000 garrafas (75 cl)
Colheita, Produção e engarrafamento em propriedade familiar



VINDIMA

1998 foi um ano excepcionalmente bom para as Cortes de Cima. O longo Inverno assegurou uma boa humidade do solo e como tal excelentes frutos foram produzidos. O novo sistema, no qual as vinhas estão elevadas do solo prova ser, durante o precoce desenvolvimento dos frutos, um bom método para evitar o crescimento de fungos, não obstante o período de grande humidade do ar.

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi produzido na Herdade das Cortes de Cima a partir das castas Portuguesas Aragonez e Trincadeira vindimadas no seu ponto óptimo de maturação (13 – 14 Be). Foi fermentado sem engaço, com controlo de temperatura e maceração prolongada para melhorar o aroma a frutos e conseguir um bom equilíbrio e estrutura de taninos. Envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalhos francês até altura do engarrafamento sem filtração em Novembro de 1999.

ORGANOLEPTIC

O vinho apresenta cor vermelho escuro, aroma complexo de frutos vermelhos, cerejas, realçado por subtis especiarias provenientes do carvalho novo. O paladar é de fruta intensa e doce, com nuances de carvalho bem integrado. É bastante firme e bem estruturado, com bom equilíbrio e fim de boca prolongado. Vai melhorar com o envelhecimento em garrafa durante 5-7 anos.

Vencedor de um Troféu CIVART Trophy e de uma Medalha de Ouro no Challenge International du Vin 2000 Bordeaux, e uma Medalha de Prata no International Wine Challenge 1999, UK.

