

Cortes de Cima Vineyards and Winery

Notas de Vindima

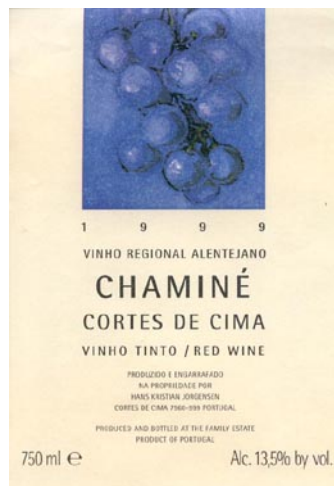
CHAMINÉ 1999

Cortes de Cima, Alentejo, Portugal
Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez (Tempranillo) 60%
Trincadeira 30%
Periquita 5%
Cabernet Sauvignon 5%

Ácidos totais: 6,3
pH final: 3,58
Álcool: 13,5%

Colheita, produção e engarrafado em propriedade familiar.
Engarrafado a 13 Março de 2000.
Produção total - 80.000 garrafas.



VINIFICAÇÃO

Este vinho é feito principalmente das castas Aragonez e Trincadeira. As uvas são rigorosamente seleccionadas pelo que estão num óptimo estado de maturação (13,5 Be).

As uvas são fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, numa combinação do método "rack and return" e regulares remontagens, precedido de um alargado período de maceração das películas, o que realça as características frutadas desta casta, e fornece estrutura tanina e balanço. O vinho foi envelhecido durante 3 meses em barricas de carvalho americano e francês e engarrafado com uma ligeira filtração.

A proximidade das nossas vinhas à nossa adega (cerca de 2 km radiais) garante uma rápida e segura manutenção das uvas.

COMENTÁRIOS DO ENÓLOGO

O vinho é muito frutado e rico em taninos suaves.
Deve-se beber bem durante os próximos 2-3 anos.



O enólogo australiano Derrick Quinton na primeira prova do Chaminé 99.