

# CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

## NOTAS DE VINDIMA

### 1999 CORTES DE CIMA

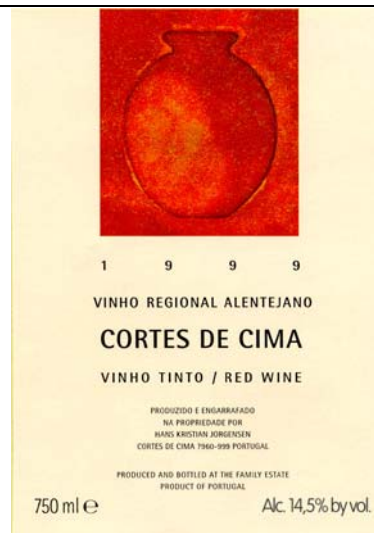
Cortes de Cima, Alentejo, Portugal  
Denominação: Vinho Regional Alentejano  
Produzido e engarrafado na propriedade de vinha seleccionada.

Castas: Aragonez (Tempranillo) 65%  
Trincadeira 30%  
Periquita 5%

Ácidos totais: 6.2  
pH final: 3,49  
Álcool: 14,5%

Estágio em pipas: 12 meses  
Engarrafado em Dezembro 2000  
Data de Lançamento: Setembro 2001  
Produção total – 61.000 garrafas (75cl)

Medalhas – 3 Medalhas de Prata de IWC Londres 2000, Challenge du Vin Bordeaux 2001 e Concours Mondial Bruxelles 2001



#### VINDIMA 99

No fim de um Inverno excepcionalmente seco (o mais seco de que há memória em certas regiões do Alentejo) a rebentação das folhas deu-se tarde este ano, em meados de Março. Escassas chuvas na Primavera a garantir um bom crescimento vegetativo foi abruptamente interrompido por uma precoce onda de calor (em meados de Junho a temperatura chegou aos 39° C) marcando o início de uma prolongada estação seca e assegurando um baixo teor de doenças provocadas por fungos.

#### VINIFICAÇÃO

Este vinho foi produzido na Herdade das Cortes de Cima a partir das castas regionais (Aragonês – 65%, Trincadeira – 30%, Periquita – 5%) vindimadas no seu ponto óptimo de maturação.

As uvas são fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, e regular delestage, precedido de um alargado período de maceração das películas, o que realça as características frutadas das castas, e fornece estrutura tanina e balanço.

O vinho é envelhecido durante 12 meses em pipas de carvalho americano e carvalho francês (2/3), e depois loteado para dar um equilíbrio de fruta e carvalho. Engarrafado sem colagem nem filtração em Dezembro de 2000.

#### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

O vinho apresenta cor vermelho escuro, aroma complexo de frutos vermelhos, cerejas, realçado por subtilezas 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 5-8 anos.

#### TRACK RECORD

1996 Vindima -

**Medalha de Bronze** - International Wine Challenge London, UK 1998

1997 Vindima -

**Medalha de Prata** - International Wine Challenge London, UK 1998

1998 Vindima -

**CIVART Trophie e Medalha de Ouro** - Challenge International du Vin, Bordeaux 2000

**Medalha de Prata** - International Wine Challenge London, UK 1999

1999 Vindima -

**Medalha de Prata** - International Wine Challenge London, UK 2000

**Medalha de Prata** - Concours Mondial Bruxelles 2001

**Medalha de Prata** - Challenge International du Vin, Bordeaux 2001