

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

NOTAS DE VINDIMA

1999 ARAGONEZ

Cortes de Cima, Alentejo
Denominação: Vinho Regional Alentejano
Castas: Aragonez (Tempranillo) 100%
Ácidos totais: 6.1
pH final: 3,5
Álcool: 15%

Colheita, produção e engarrafado em propriedade familiar.
Engarrafado em Junho 2000
Produção total – 6.500 garrafas.

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 da casta Aragonez vindimadas no seu ponto óptimo de maturação. 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 8 meses em barricas de carvalho francês e americano até altura do engarrafamento em Junho 2000 com ligeira filtração.



taninos maduros.

O QUE DIZ A CRÍTICA

“Sente-se bem a casta, está atraente mas vê-se logo também que estamos perante um tinto de respeito. O estilo é forte mas não feio, pode servir de modelo ao novo Alentejo, forte mas feito num estilo moderno. Precisa de tempo para que tudo se complexifique.”

7 pontos (máximo 8)

João Paulo Martins, “Vinhos de Portugal” 2001

“Cereja muito madura em geleia com notas de manteiga e tosta de barrica, bem condimentado na boca, sólida estrutura, elegância e potência final muito longa. Um Aragonez com uma raça muito especial.”

17 pontos (máximo 20)

João Afonso, “Anuário de Vinhos” 2001

