

# CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

## NOTAS DE VINDIMA

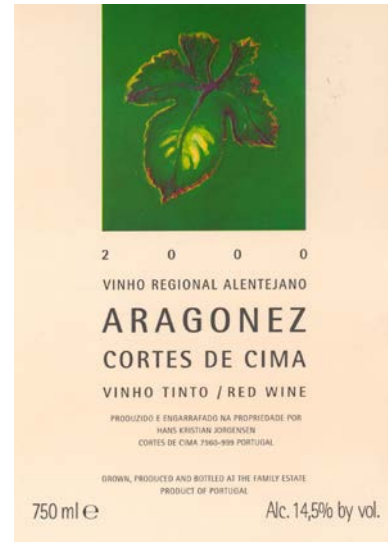
### 2000 ARAGONEZ

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

Casta:	Aragonez 100%
Ácidos Totais	5.9
pH final	3.74
Açúcares	3.2
Álcool	14.5 %

Produzido e engarrafado na propriedade.  
Engarrafado em Abril 2001.  
Produção total: 1800 garrafas.  
Data lançamento: Novembro de 2002.  
Envelhecimento em barricas: 8 meses.

**Medalha de Ouro**- Int. Wine & Spirits Challenge, Londres, 2002  
**Medalha de Ouro**- Mundus Vini, Alemanha, 2002  
**Medalha de Prata**- Vinalies Internationales, França, 2003  
**Medalha de Prata**- Concours Mondial du Vin, Bruxelas, 2002  
**Medalha de Prata**- Int. Wine Challenge, Londres, 2002  
**Medalha de Bronze**- Challenge Int. du Vin, Bordéus, 2002  
**Medalha de Bronze**- Bacchus, Madrid, 2002  
**Gran Menzione** – Concorso Enologico Internazionale, Itália, 2003



#### VINDIMA 2000

Um invulgar Inverno muito seco onde nem uma gota de água caiu do céu desde princípios de Janeiro até fins de Março, foi um enorme contraste com as chuvadas e vendavais que ocorreram em todo o país em Abril. Houve mais pluviosidade nas primeiras três semanas do mês do que nos três meses antecedentes. No fim de Maio houve uma onda de calor com temperaturas que chegaram aos 35° C, a qual resultou uma prolongada estação seca, muito quente durante o dia e fresca durante a noite. Um manuseamento intenso foi empregue nas vinhas durante a época de crescimento com o objectivo de expor o mais possível os cachos ao sol.



#### VINIFICAÇÃO

Este vinho foi produzido na Herdade das Cortes de Cima a partir da casta Aragonez (100%). 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 americano e francês até altura do engarrafamento sem filtração em Maio de 2001.

#### NOTAS DE PROVA

Este vinho tem uma cor vermelha escura concentrada. O aroma é uma mistura complexa de baunilha cremosa e tosta de carvalho com notas de chocolate, especiarias e frutos vermelhos maduros. O paladar é redondo e concentrado, com fruta intensa e doce, textura rica, final de boca longo e persistente e boa integração da madeira.

O vinho mostra fruta muito concentrada com taninos complexos que asseguram um bom envelhecimento em garrafa durante os próximos 5-8 anos.

#### TRACK RECORD

Colheita **1999** - **Medalha de Bronze** - International Wine Challenge, Londres, 2001  
Colheita **1998** - **Medalha de Prata** - International Wine Challenge, Londres, 2000