

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

NOTAS DE VINDIMA

2000 CHAMINÉ

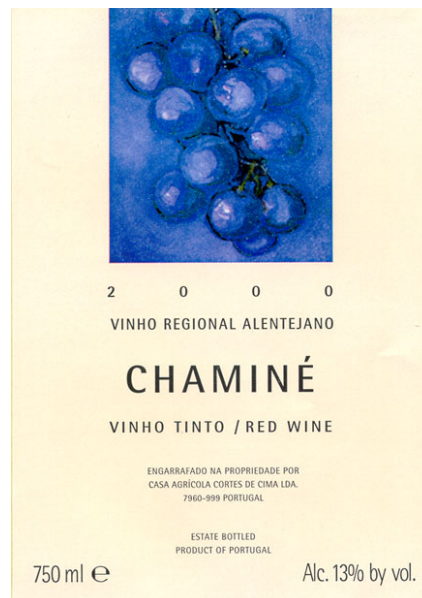
Cortes de Cima, Alentejo, Portugal
Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez (Tempranillo) 50%
Trincadeira 30%
Periquita 15%
Moreto 5%

Ácidos Totais 5.9
pH final 3.55
Álcool 13%

Produzido e engarrafado na propriedade.
Engarrafado em Abril 2001
Produção total: 230.000 garrafas
Data lançamento: Maio 2001
Sem envelhecimento em barricas.

Ganhou uma Medalha de Bronze no "International Wine Challenge", Londres, 2002



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°, 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

Uvas provenientes de castas regionais alentejanas são vindimadas no seu ponto óptimo de maturação. Fermentadas sem engaço sob controlo de temperatura com remontagens frequentes.

NOTAS DE PROVA

O vinho apresenta cor vermelha brilhante com nuances púrpura. Mostra-nos um aroma atraente e perfumado com frutas vermelhas e cerejas. O paladar é macio e bem equilibrado com fruta intensa e uma certa complexidade de carvalho e especiarias. Tem corpo e boa estrutura de taninos e embora esteja pronto a

beber já vai melhorar na garrafa durante alguns anos.

"Ripe cranberry and plum-flavoured red from the hinterland of Portugal, where no one had planted a vine until a couple of Danes turned up, exhausted by the drab northern European summers and ready to sweat and slave to great effect in the sunny south." Oz Clarke's Wine Buying Guide 2003.