

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

NOTAS DE VINDIMA

2000 CORTES DE CIMA

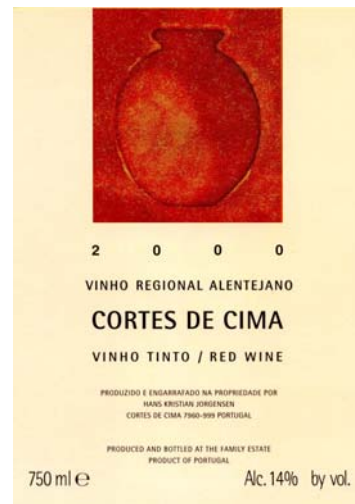
Cortes de Cima, Alentejo, Portugal
Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonez (Tempranillo) 60%
Trincadeira 15%
Syrah 20%
Touriga Nacional 5%

Ácidos Totais 6.3
pH final 3.5
Álcool 14%

Produzido e engarrafado na propriedade.
Engarrafado em Setembro 2001.
Produção total: 79.000 garrafas.
Envelhecimento em barricas: 9 meses.

Medalha de Prata- “Concours Mondial”, Bruxelas, 2002
Medalha de Prata- “International Wine Challenge”, Londres, 2002
Medalha de Prata- “International Wine Challenge”, Londres, 2001



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 das castas regionais 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 foi envelhecido durante 9 meses em barricas 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 Setembro de 2001.

NOTAS DE PROVA

O vinho tem uma cor vermelha rica e concentrada, com nuances de púrpura.

O aroma mostra frutas vermelhas maduras, ameixas e notas de fumo, alcatrão e couro.

O paladar é cheio e saboroso com fruta doce, rico e achocolatado, e toques subtis e complexos de carvalho torrado. Os taninos firmes e redondos dão estrutura e equilíbrio e o fim de boca é largo e persistente.

Estes caracteres vão garantir um melhoramento na garrafa durante os próximos 5-8 anos, mas a fruta e o excelente equilíbrio também permitem que o vinho seja consumido jovem.

TRACK RECORD

Colheita 1999- **Medalha de Prata-** “International Wine Challenge”, Londres, 2000

Colheita 1999- **Medalha de Prata-** “Concours Mondial”, Bruxelas, 2001

Colheita 1999- **Medalha de Prata-** “Challenge International du Vin”, Bordéus, 2001

Colheita 1998- **Medalha de Ouro e Troféu CIVART -** “Challenge International du Vin”, Bordéus, 2000

Colheita 1998- **Medalha de Prata -** “International Wine Challenge”, Londres, 1999

Colheita 1997- **Medalha de Prata -** “International Wine Challenge”, Londres, 1998

Colheita 1996- **Medalha de Bronze -** “International Wine Challenge”, Londres, 1998