



**Cortes de Cima**  
Alentejo, Portugal Family Vineyards

## Cortes de Cima 2001

Hans Kristian Jorgensen, Cortes de Cima  
Vinho Regional Alentejano

**Castas:** 44% Syrah, 26% Aragonez (Tempranillo), 17% Trincadeira,  
8% Cabernet Sauvignon, 5% Touriga Nacional  
**Ácidos Totais:** 6.3  
**pH Final:** 3.52  
**Açúcares Residuais:** 5.7  
**Álcool:** 13.5%  
**Estágio em barricas:** 11 meses Carvalho Americano (80%) e Carvalho Francês (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.  
Engarrafamento: Novembro de 2002  
Produção total: 144 742 garrafas



## Vindima 2001

O precoce abrolhamento iniciou-se por volta do dia 20 de Fevereiro. As fortes chuvas de Maio comprometeram a floração, mas felizmente mais tarde, pudemos contar com um Verão quente. Os grandes níveis de água verificados atrasaram o crescimento, e a irrigação tornou-se desnecessária. Ao contrário dos agricultores locais, que iniciaram as suas vindimas no final de Agosto; Hans provou ter nervos de aço, bem típicos dos Dinamarqueses, e só começou a vindima a meio de Setembro. Felizmente, o tempo esteve do nosso lado, mantendo-se seco e quente.

## Vinificação

As uvas são fermentadas sem engaços, a temperaturas controladas, numa combinação do método "rack and return" e regulares remontagens, precedido de um alargado período de maceração das películas, o que realça as características frutadas desta casta, e fornece estrutura taninosa e balanço. O vinho é envelhecido durante onze meses em barricas de carvalhos americano e francês, tempo durante o qual há uma combinação das características próprias desta casta e dos componentes do carvalho. Vinho filtrado e engarrafado em Novembro de 2002.

## Notas de Prova

Com uma densa e profunda cor vermelha, este vinho tem aroma de frutos vermelhos maduros bem casados com a baunilha e as especiarias provenientes do carvalho. O paladar é suave e bem equilibrado mostrando frutos intensos, ricos e carnosos com carvalho bem integrado, o que lhe confere um fim de boca persistente e longo. O Cortes de Cima 2001 é um pouco mais evoluído que os anteriores e pode beber-se de imediato ou ao longo dos próximos 5 anos.

## Awards

- ◆ **Medalha de Bronze** - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2005
- ◆ **Medalha de Bronze** - International Wine Challenge - London 2004
- ◆ **Medalha de Bronze** - S.F. Intl Wine Competition - California 2004
- ◆ **Menção Honrosa** - Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004
- ◆ **Menção Honrosa** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004

🏆 **Selo** - Japan Wine Challenge 2004

🏆 **Selo** - Mundus Vini - Germany 2003

## Ratings

90 - *Wine Spectator*

90 - *Stephen Tanzer*

89 - *Wine Enthusiast*



**Cortes de Cima**  
Alentejo, Portugal Family Vineyards

### Reviews

**Ruby red. Suave, expansive nose of candied blackberry, cherry, mocha and oak spice, with a note of cracked pepper. Intense and sweet, with strong berry liqueur flavors accented by building baking spices and vanilla. A supple and juicy wine, with a plump, fleshy finish that echoes the sweet, spicy flavors.** - Stephen Tanzer, Intl. Wine Cellar 3/2006

**Elegant, bursting with boysenberry, red berry, chocolate and spice flavors. Rich and creamy, silky and mature, with a long finish of cardamom and cinnamon. Syrah, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon and Touriga Nacional. Drink now.** -Kim Marcus, Wine Spectator 5/2005

*Apesar de ser feito com várias castas são os aromas florais da Trincadeira que aqui mais sobressaem, num conjunto aromático tranquilo onde também algumas notas de couro marcam presença. Arredondado no prova de boca, muito agradável de beber, é um tinto consensual para os apreciadores dos vinhos alentejanos.*

*- Vinhos de Portugal 2005 João Paulo Martins*

**Warm and spicy with a peppery nose, this has plenty of character. Medium to full-bodied in structure, with ripe, sweet fruit and a refreshing tang on the finish.** -*International Wine Challenge 2004*

**Jammy blackberries blend with vanilla-scented oak in this rather New World-styled wine. It´s supple and fully ripe, with smooth tannins and very berry fruit. Might pass for a Zin in a blind tasting. Drink now-2008.** - Wine Enthusiast 3/2004

### Track Record

Vindima 2000 - Medalha de Prata - Concours Mondial;  
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;  
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Concours Mondial Bruxelles ;  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin.  
Vindima 1998 – Troféu CIVART Trophy e Medalha de Ouro - Challenge International du Vin;  
Vindima 1998 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1996 - Medalha de Bronze - International Wine Challenge.