

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

NOTAS DE VINDIMA

2001 INCÓGNITO

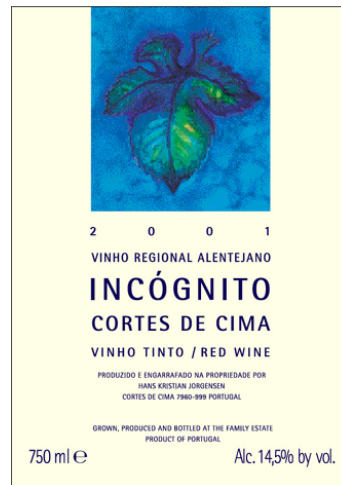
Cortes de Cima, Alentejo, Portugal
Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: 100 % Syrah

Ácidos Totais 6.2
pH final 3.40
Açúcares redutores 4.4
Álcool 14.5 %

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade
Envelhecimento em barricas – 9 meses
Engarrafado em Julho de 2002
Produção total: 15 500 garrafas
Lançamento: Outubro 2002

Trophée Excellence – Citadelles du Vin, Bordéus, 2003
Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale, Itália, 2003
Medalha de Prata – Int. Wine Challenge, Londres, 2002



A HISTÓRIA DO INCÓGNITO

Quando Hans e Carrie Jorgensen viram Cortes de Cima pela primeira vez em 1988, souberam logo que este era o sítio que tanto procuraram. Quando viu a paisagem, Carrie lembrou-se logo da sua terra natal, a Califórnia; e o clima mediterrânico, bem diferente do frio da Dinamarca foi do agrado do Hans. Para começar, eles decidiram fazer coisas diferentes, como plantar castas tintas numa área tradicionalmente de brancas. Deste modo introduziram o Syrah (na altura não aprovado) e um sistema de condução da vinha bem diferente do local. Em 1998, quando engarrafaram o primeiro monocasta Syrah, tiveram alguns problemas na escolha do seu rótulo, uma vez que a casta Syrah ainda não estava autorizada na produção de "Vinho Regional". Daí o nome "Incógnito".

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

Este vinho é produzido exclusivamente a partir da casta Syrah. As uvas são rigorosamente seleccionadas pelo que estão num óptimo estado de maturação (13,5 Be). As uvas são fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, e regulares *delestage*, 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 nove meses em barricas de carvalho americano (75%) e de carvalho francês (25%), tempo durante o qual há uma combinação das características próprias desta casta e dos componentes do carvalho. Foi engarrafado com uma ligeira filtração em Julho 2002.

NOTAS DE PROVA

O vinho tem uma profunda cor vermelha, densa e concentrada. O aroma é uma mistura de frutos vermelhos maduros, compota de ameixas, especiarias e notas tostadas da madeira. Na boca é macio, redondo e suculento, mostrando a doçura das ameixas maduras e um toque a chocolate e a baunilha da madeira bem integrada. A casta Syrah confere ao Incógnito doçura típica, intensidade, elevado álcool e concentração; características estas que permitem uma melhoria em garrafa nos próximos 5-8 anos

TRACK RECORD

Colheita 2000 – **Medalha de Ouro** – "Challenge International du Vin", Bordéus, 2002
Colheita 2000 – **Top Ten** "Wine Discoveries" – Vinexpo, Bordéus, 2001
Colheita 2000 – **Medalha de Ouro** – "Mundus Vini", Alemanha, 2002
Colheita 2000 – **Vinho do Ano 2002** – Revista Gula, Brasil
Colheita 1999 – **Medalha de Ouro** – "International Wine Challenge", Londres, 2001
Colheita 1999 – **Vinho Tinto do Ano** – Jornal diário "The Independent", Reino Unido
Colheita 1999 – **90 pontos** – Revista Wine Spectator, Reino Unido
Colheita 1998 – **Medalha de Ouro** – "Concours Mondial", Bruxelas, 2000

CORTES DE CIMA - 7960-999 VIDIGUEIRA - ALENTEJO - PORTUGAL
TEL 351-284-463119/ FAX 351-284-463292/ wine@cortesdecima.pt/ www.cortesdecima.pt