



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Cortés de Cima Reserva 2001

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	55% Syrah, 45% Aragonez
Ácidos totais:	5.8
pH Final:	3.5
Açúcares Residuais:	4.1
Álcool:	14.5 %
Estágio em Barricas:	12 meses em barricas de carvalho americano (75%) e de carvalho francês (25%).



Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafamento sem colagem e com filtração em Fevereiro de 2003
Produção total: 7.100 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 foi envelhecido durante doze meses em barricas de carvalho americano (75%) e de carvalho francês (25%), tempo durante o qual houve uma combinação das características próprias desta casta e dos componentes do carvalho. Foi engarrafado sem colagem e com filtração em Fevereiro de 2003.

Notas de Prova

Cor vermelha profunda. Bouquet complexo de ameixas frescas e secas, carvalho e café. O paladar mostra a fruta macia, doce, e a tosta do carvalho, com uma textura rica, e bons taninos de suporte. Tem um estilo generoso com boa profundidade de sabor e um fim de boca longo. Este vinho bebe-se bem agora, mas melhorará em garrafa nos próximos 5-7 anos.

Awards

- ◆ **Trophée Prestige** - Citadelles du Vin - Bordeaux 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Vinalies Internationales – France 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004

Ratings

- 92 - *Wine Enthusiast* 'Editors' Choice!
- 93 - *Mike Potashnik, Virginia Wine Guide*
- 91 - *Jamie Goode, Wine Anorak*
- 91 - (*Mark Squires*) *Robert Parker*
- 7/8 – *João Paulo Martins*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

Belo aroma, cheio de notas de compota e sugestões de madeira de muito boa qualidade. Percebe-se de imediato que estamos perante um tinto de grande gabarito, com uma prova de boca rica, volumosa, com uma acidez viva e notas finais de muito ligeiro couro e chocolate. - *João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2005*

With an attractive plum and cherry nose, with a touch of savoury character from the three years ageing, this has sweet fruit on the palate balanced by good acidity and a touch of oak. - *International Wine Challenge 2004*

This is a beautifully crafted wine, full of sweet tannins, spice flavors and dark perfumes. A blend of Syrah and Aragonês, it shows elegance and power. The flavors from the French and American wood aging are kept restrained and in the background of the intense fruit and herbs. R.V. - *Wine Enthusiast Dec 2004*

Ripe, open spicy nose shows some evolution, with spicy, tarry oak evident. It's quite savoury with some tea like notes. The palate is soft, open and evolved with nice soft spicy structure. Tasty stuff that is evolving nicely. Very good/excellent *Jamie Goode*

Exhibits a garnet color with coffee and cacao on the nose, sweet black cherry fruit with spicy herbal notes. A lovely well balanced wine with a long finish that shows finesse and new world wine making. - *Mike Potashnik, Virginia Wine Guide*

"The 2001 RESERVA is rather restrained in some respects, but it has a lingering finish that delivers gorgeous flavors. It is soft, elegant and beautifully balanced."- *Mark Squires, Wine Advocate*

Track Record

Vindima 1998 - 93 – (Mark Squires) Robert Parker

Vindima 1998 - 91 – *Wine Enthusiast*

Vindima 1998 - Troféu de Prata– Les Olympiades du Vin, Bordeaux 2001

Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Intl. Wine Challenge, London 2002

Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Challenge du Vin, Bordeaux 2001

Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Concours Mondial, Bruxelles 2001

Vindima 1997 - 90 – (Mark Squires) Robert Parker

Vindima 1997 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin, Bordeaux 1999

Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge London, UK 1999