

CORTES DE CIMA VINHEDO E ADEGA

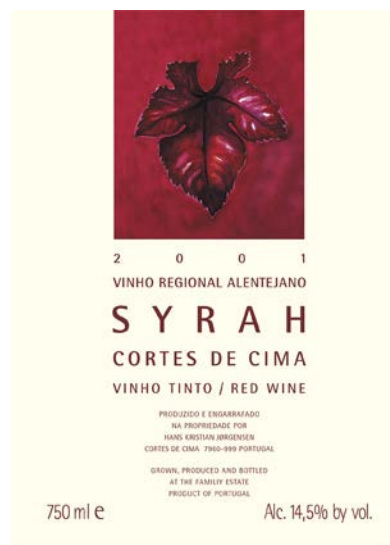
NOTAS DE VINDIMA

2001 SYRAH

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

Casta: 100% Syrah
Ácidos totais: 6.4
pH final: 3.28
Açúcares residuais: 2.2
Álcool: 14.5%

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade.
Envelhecimento em barricas – 9 meses
Engarrafamento: Julho de 2002
Produção total: 11 000 garrafas
Lançamento: Outubro de 2002



Medalha de Prata- Challenge Int. du Vin, Bordéus, 2003

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 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 de 2002.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma profunda e viva cor violácea. O aroma exhibe excepcionais frutos silvestres com especiarias e alguma baunilha. No paladar, os frutos densos estão bem integrados com os taninos do carvalho e o fim de boca é persistente. Comparativamente ao seu “Big Brother” Incógnito, este é um vinho com um estilo mais leve, que deverá ser consumido um pouco mais jovem; no entanto melhorará com estágio em garrafa durante os próximos 5 anos.

É óptimo para acompanhar pastas à base de tomate ou carnes vermelhas.