

Cortés de Cima 2002

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	50% Aragonez, 34% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 3% Touriga Nacional, 3% Trincadeira
Ácidos Totais:	5.5
pH Final:	3.64
Açúcares Residuais:	2.6
Álcool:	14%
Estágio em barricas:	12 meses Carvalho Americano (80%) e Carvalho Francês (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafamento: Dezembro 2003
Produção total: 143.000
Lançamento: Novembro 2005



Vindima 2002

A vindima começou a 4 de Setembro, debaixo de um céu azul e Hans estava usualmente calmo, como nas vindimas anteriores, pois não imaginava que começasse a chover tão cedo, a 14 de Setembro. A humidade combinada com as altas temperaturas (quase clima tropical) foram as condições ideais para o crescimento de fungos! A chuva que caiu em Setembro, bateu o recorde dos últimos 60 anos. Fomos forçados a fazer a vindima, que normalmente dura 7 a 8 semanas em 3 a 4 semanas. O baumé foi em média 13,5.

Vinificação

Este vinho foi produzido a partir de uvas rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num óptimo estado de maturação. Foram fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, e regulares delestage, com um alargado período de maceração das películas para melhorar o aroma a frutos e conseguir um bom equilíbrio e estrutura de taninos. Envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalho americano e francês, sendo loteado de modo a obter um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, sem colagem e com filtração em Dezembro de 2003.

Notas de Prova

Com uma densa e profunda cor vermelha, este vinho apresenta aromas a frutos vermelhos maduros, bem casados com a baunilha e as especiarias provenientes do carvalho. O paladar é suave e bem equilibrado mostrando frutos intensos, com taninos finos e carvalho bem integrados. Um vinho rico e complexo, pode beber-se de imediato ou ao longo dos próximos 5 anos. Bom para acompanhar pratos de massa, carnes vermelhas e caça.

Awards

- ◆ **Medalha de Ouro** - Vinalies Internationales – France 2006
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2006
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2005
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2003

Ratings

91 - *Wine Enthusiast*
85 - *Wine Spectator*
84 - *(Mark Squires) Robert Parker*
6/8 - *Joao Paulo Martins*
15,5/20 - *Blue Wine*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

Bonita cor rubi. Anotações de terra húmida e barro, combinadas com sensações de palha e feno. Com tempo de abertura surge a violeta, a ameixa passa e o tomate seco, num conjunto alegre e viçoso. Acidez revigorante, taninos suaves e redondinhos, leve presença frutada, entra suave na boca, terminando mais espigadote e senhor de si. - *Blue Wine*

Aroma pacificado pelo tempo, apresenta-se com boas notas de fruta, macio e pronto a ser desfrutado. Tem uma boa complexidade, com tudo bem desenhado. A boca confirma tudo isto, a dizer-nos que um borrego assado no forno lhe irá a matar. Chegou claramente ao seu melhor ponto. - *Joao Paulo Martins - Vinhos de Portugal 2006*

Uma linha sempre mais quente e ligeiramente mais sústica a lembrar pote de barro, húmus, vegetal seco e fumo. O arejamento aumenta a complexidade do conjunto mostrando uma frtua mais doce com cereja, ameixa, compota de tomate e suave flora. Acidez q.b. e taninos no ponto num final especiado e muito consensual. -*Pedro Gomes, Os5às8*

The estate wine of Cortés de Cima is an all-encompassing blend...Somehow it all works, producing a wine that has depth of flavor and solid tannins, as well as intense juicy black flavors and fine finishing acidity. - *RV- Wine Enthusiast 3/06*

With its toasty, ripe red fruit, this wine is seriously sumptuous. Watch out for well-integrated oak, layers of spicy fruit and a long finish. - *International Wine Challenge 2004*

Medium to dense purple, warm blackberry fruit. Expressive ripe tannins. Long finish. - *IWC 2006*

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.