

Incógnito 2002

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100 % Syrah
Ácidos Totais:	5.5
pH Final:	3.5
Açúcares Redutores:	1.7
Álcool:	15 %
Estágio em Barricas:	7 meses em barricas de carvalho americano (50%) e de carvalho francês (50%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Maio de 2003
Produção total: 26 400 garrafas
Lançamento: Outubro de 2003

Awards

- ◆ **Grand Gold** - Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Japan Wine Challenge 2004
- ◆ **Medalha de Ouro** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - S.F. Intl Wine Competition - California 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - Mundus Vini - Germany 2004

Ratings

90 – *Robert Parker / Mark Squires*
89 - *Wine Spectator*
17 – *Revista Vinhos 02/2012*
7 - *João Paulo Martins*

Reviews

Muita ameixa, compota, leve caruma, maduro e guloso mas com frescura e polimento. Todo redondo, volumoso, cheio de sumo e sabor, especiaria, leve amendoado, final longo a fruto com leve cacau. – *Revista Vinhos 02/2012*

Full-bodied, lush and ripe. Delicious, filled with ripe yet lively red fruit flavors, including raspberry, blue-berry, cherry and boysenberry. Loaded with spice and cream on the finish. Syrah. Drink now through 2010. - *Kim Marcus, Wine Spectator*

Muito afinado na prova de boca, tem os taninos presentes mas são finos e a fruta é densa mas cheia de genica. Belo tinto. - *Vinhos de Portugal 2005 João Paulo Martins*

Crimson and purple, with damsons on the nose and a balanced palate of tangy fruit. Fresh and youthful, with fine-grained, integrated tannins. - *International Wine Challenge 2004*

A História do "Incógnito"

Quando Hans e Carrie Jorgensen viram Cortés 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".





Cortes de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Vindima 2002

O abrolhamento ocorreu no final de Fevereiro, início de Março com temperaturas acima da média para a época. A primeira floração foi observada na Trincadeira, a nossa casta mais precoce, no início de Maio. Os cachos foram tantos e tão abundantes que foi necessário suprimi-los.

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! Finalmente a vindima terminou a 1 de Outubro e cerca de um terço das uvas ficaram no campo, pois apesar dos elevados níveis de açúcar, também tinham muitos bolores. A consolação é saber que as uvas de má qualidade ficam melhor no campo do que na adega e Hans pode dizer muito orgulhosamente que em 2002 produziu excelentes néctares.

Notas de Prova

Vinho com profunda e intensa cor vermelha-arroxeadada. O aroma mostra frutos silvestres e ameixas grandes e maduros, bem integrados com o carvalho. O paladar tem uma grande intensidade, sugerindo menta e muita fruta, e taninos finos. Este vinho tem uma grande longevidade e estrutura, e está muito bem equilibrado – este INCÓGNITO é mais elegante do que seus antecessores e com grande poder e finesse o que lhe confere um enorme potencial de envelhecimento.

Track record

Vindima 2001 – Prémio Excelência – Melhores de 2002 (Rev. Vinhos)
Vindima 2001 - Troféu de Excelência – Citadelles du Vin, Bordeaux, 2003
Vindima 2000 – Prémio Excelência – Melhores de 2001 (Rev. Vinhos)
Vindima 2000 - Medalha de Ouro – Challenge Intl du Vin, Bordeaux, 2002
Vindima 2000 - Top Ten – 'Wine Discoveries' Favourites of the Intl. Press, Vinexpo Bordeaux 2001
Vindima 2000 - Medalha de Ouro – Mundus Vini, Germany 2002
Vindima 2000 - Vinho do Ano 2002 – Gula Magazine, Brazil
Vindima 1999 - 90 – Wine Spectator
Vindima 1999 - Medalha de Ouro – International Wine Challenge UK, 2001
Vindima 1999 - Melhor Vinho Tinto de 2001 – The Independent daily newspaper UK
Vindima 1998 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles, 2000
Vindima 1998 - Prémio Excelência – Melhores de 1999 (Rev. Vinhos)