



# Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

## Syrah 2002

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	100% Syrah
<b>Ácidos totais:</b>	5.0
<b>pH Final:</b>	3.54
<b>Açúcares residuais:</b>	2.2
<b>Álcool:</b>	14%
<b>Estágio em Madeira:</b>	7 meses em barricas de carvalho Francês (75%) e barricas de carvalho Americano (25%)

Engarrafamento sem colagem nem filtração em Abril de 2003  
Colheita, produção e engarrafamento na propriedade.  
Produção total: 52.800 garrafas  
Lançamento: Setembro de 2003



## 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! 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.

## 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 sete meses em barricas de carvalho francês (75%) e de carvalho americano (25%), tempo durante o qual há uma combinação das características próprias desta casta e dos componentes do carvalho. Foi engarrafado sem filtração nem colagem em Abril de 2003.

## Notas de Prova

Este vinho apresenta cor vermelha profunda com nuances roxas. O aroma exhibe frutos vermelhos com especiarias e um toque subtil a carvalho complexo. Paladar muito limpo, com fruta discreta e succulenta, e baunilha.

É um vinho elegante e equilibrado, com um fim de boca ligeiro, que pode ser bebido agora mas melhorará em garrafa nos próximos anos.

## Awards

- ◆ **Medalha de Prata** - S.F. Intl Wine Competition - California 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2004
- ◆ **Medalha de Prata** - Vinalies Internationales – France 2004
- ◆ **Medalha de Bronze** - Japan Wine Challenge 2004
- ◆ **Medalha de Bronze** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004
- ◆ **Medalha de Bronze** - Decanter World Wine Awards - UK 2004
- 🏆 **Approved** - Mundus Vini - Germany 2004
- 🏆 **Seal of Approval** - International Wine Challenge Russia 2004

## Ratings

90 - Jamie Goode, Wine Anorak

TOP 10 - Old World Rhone Blends/Syrah - DECANTER World Wine Awards



# Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

## Reviews

Sumptuous in flavour and appearance, these wines are multi-layered efforts. The nose has tarry inclinations alongside the ripe, tangy raspberry fruit while the fruit on the palate has an incredible purity well balanced by the judicious use of oak. - *International Wine Challenge 2004*

Dark ruby. Lovely fruit aromas, some plums and other berry fruits. Well managed with the wood. Sweet fruit on the finish. - [www.decanter.com](http://www.decanter.com)

Fresh, vivid juicy fruit on the nose – very fresh and clean. The palate shows ripe berry fruit with nice structure and depth. Restrained and quite elegant with a savoury edge. A lovely wine. Very good/excellent - *Jamie Goode, Wine Anorak*

## Track Record

Vindima 2001 - Medalha de Prata- Challenge Intl. du Vin, Bordeaux, 2003

Vindima 2001 - Selo – Intl. Wine Challenge, London, 2003