



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Homenagem a Hans Christian Andersen 2005

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.9
pH Final:	3.58
Açúcares Redutores:	3.3
Álcool:	14.5 %
Estágio em Barricas:	7 meses em carvalho Francês e Americano

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Junho de 2004
Produção Limitada: 5000 garrafas
Lançamento: Março 2005



Excerto do verso:

Homenagem a Hans Christian Andersen 2005

Três Dinamarqueses, Hans Kristian Jorgensen, o viticultor e enólogo de Cortés de Cima, juntamente com a sua prima, a artista gráfica Karen Blincoe, e a sua filha a artista Anna, uniram-se para criar um vinho muito especial, comemorativo do 2º centenário do nascimento do escritor de contos infantis, Hans Christian Andersen.

No ano de 1866, Hans Christian Andersen viveu três meses em Portugal, país ao qual chamou o "paraíso terrestre". O texto contido na parte da frente desta etiqueta foi retirado do conto "O Sapo", escrito durante a sua estadia em Portugal.

Para assinalar este evento, foi criada a Fundação "HCA-abc", instituída em nome de H.C.Andersen, com a finalidade de permitir que crianças e jovens de todo o mundo, tenham a oportunidade de aprender a ler e escrever. Para ajudar o objectivo humanitário desta Fundação, faremos uma doação por cada garrafa vendida.

Vindima 2003

O calor foi um factor de atraso na maturação fenólica das uvas. A vindima começou devagar a 26 de Agosto. Hans seleccionou cuidadosamente em cada talhão apenas as áreas onde se verificava uma maior maturação das uvas para vindimar, deixando as restantes para amadurecerem um pouco mais. Em contraste com o ano anterior em que Setembro foi incrivelmente chuvoso, a vindima de 2003 decorreu debaixo de um céu azul com apenas um dia em que se registou chuva. O último dia de vindima foi a 5 de Outubro. O Baumé atingiu em média 14.5°.

Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Syrah. As uvas foram rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num óptimo estado de maturação. Foram fermentadas sem engarrafamento, a temperaturas controladas, e regulares destage, 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 7 meses em barricas de carvalho francês e americano até altura do engarrafamento sem filtração em Junho de 2004

Notas de Prova

Vinho com profunda e intensa cor vermelha-arroxeadada com um aroma intenso a frutos silvestres. O paladar demonstra um bom equilíbrio, com notas de carvalho discretas, boa acidez e taninos complexos. É um vinho com boa estrutura, um paladar delicioso a ameixas e cerejas e um final de boca longo. Pronto a consumir de imediato ou nos próximos 3 a 4 anos.