

Incógnito 2003

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.3
pH Final:	3.62
Açúcares Redutores:	4.6
Álcool:	14.5 %
Estágio em Barricas:	8 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 Julho de 2004
Produção total: 47 000 garrafas
Lançamento: Novembro de 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".

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°.

Notas de Prova

Vinho com profunda e intensa cor vermelha-arroxeadada. O aroma apresenta notas a especiarias, frutos silvestres, ameixas e melão, bem integrados com o carvalho. O paladar tem uma grande intensidade de fruta madura, com notas do torrado do carvalho e taninos finos. Este vinho tem uma grande longevidade e estrutura, e está muito bem equilibrado

Awards

- ◆ **Medalha de Ouro (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2005
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2005
- ◆ **Medalha de Prata** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2005
- ◆ **Medalha de Prata** - Vinalies Internationales – France 2005

Ratings

- 91 - *Wine Anorak*
- 92 - *Virginia Wine Guide*
- 89 – (Mark Squires) *Robert Parker*
- 1st Place - *Feinschmecker Weinprobe Alentejo*
- 17,5 - João Paulo Martins - Vinhos de Portugal 2007



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

The 2003 "Incognito" is fruity and sweet. This, like its Reserva cousin reviewed here, is a wine that lets it all hang out. This Syrah-based wine is laced with raspberry notes and touches of kirsch. It has a noticeable hit of tannins on the finish for structure, too. This, if anything, is much sweeter and more flamboyant than the Reserva, probably arriving at that "candied" pejorative, but it is also real wine in many respects, with fine structure. The Reserva, I think, has both more character and a little more depth. The Reserva walks up to the line. This runs up to it and sticks a leg across it, and then dances a jig, just to prove that it can. - *Mark Squires - eRobertParker.com*

Virtualmente opaco no núcleo, apenas o pequeno bordogranada deixa transparecer alguma luz. Fruta em profusão, exuberante mas bem comportada, ameixa, amora e um toquezinho de cereja preta. Nozmoscada e cravinho, leves apontamentos citrinos e discreta presença mineral. - *Blue Wine*

Muito afinado na prova de boca, tem os taninos presente mas são finos e a fruta é densa, um pouco doce, mas cheia de genica. É um Syrah alentejano no que isso tem de macieza, de arredondamento, de notas quentes e calorosas. - *João Paulo Martins in Vinhos de Portugal 2007*

Ripe and rich, its cassis and damson nose is lifted by grassy scents. Long, full Morello cherry palate.

- *Wine Intl. Oct 2005*

Heute ist der kraftvolle, von opulenter Beerenfrucht und massiven Tanninen geprägte *Incognito* nicht nur ein Synonym für 'Syrah Alentejano' sondern eine Ikone des neuen, selbstbewussten Alentejo. - *9 /2005 Der Feinschmecker*

Fruit and juicy, with great dark color, smooth, ripe tannins, and big, open fruit flavors.- *RV - Wine Enthusiast 3/06*

This has become a bit of a cult wine in Portugal. It's a varietal Syrah, and displays a full, rich, spicy tarry nose with nicely defined fresh red berry fruits. The palate is open with more berry fruits and some lushness. It's a seductive style of wine. Very good/excellent - *Jamie Goode - Wine Anorak*

Track record

Vindima 2002 - 90 – (Mark Squires) Robert Parker

Vindima 2002 - Grand'Ouro – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004

Vindima 2002 - Medalha de Ouro – Japan Wine Challenge 2004

Vindima 2002 - Medalha de Ouro – Concours Mondial du Vin – Bruxelles 2004

Vindima 2002 - Medalha de Prata – S.F. Intl Wine Competition – California 2004

Vindima 2002 - Medalha de Prata – International Wine Challenge – London 2004

Vindima 2002 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2004

Vindima 2002 - Medalha de Prata – Mundus Vini – Germany 2004

Vindima 2001 - Troféu de Excelência – Citadelles du Vin, Bordeaux, 2003

Vindima 2001 - Medalha de Prata – International Wine Challenge, UK, 2002

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 - Medalha de Ouro – International Wine Challenge UK, 2001

Vindima 1999 - Melhor Vinho Tinto de 2001 – The Independent daily newspaper UK

Vindima 1999 - 90 – Wine Spectator

Vindima 1998 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles, 2000