



**Cortés de Cima**  
Alentejo, Portugal Family Vineyards

## **Cortés de Cima Reserva 2003**

Hans Kristian Jorgensen  
Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	42% Syrah, 39% Aragonez, 19% Touriga Nacional
<b>Ácidos Totais:</b>	5.8
<b>pH Final:</b>	3.72
<b>Açúcares Redutores:</b>	3.6
<b>Álcool:</b>	14.5%
<b>Estágio em Barricas:</b>	12 meses em barricas de carvalho Americano (25%) e carvalho Francês (75%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar  
Engarrafamento sem colagem e com filtração em Junho de 2005  
Produção total: 17.981 garrafas (75 cl)



## **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**

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 das castas, e fornece estrutura taninosa e equilíbrio. O vinho foi envelhecido durante doze meses em barricas de carvalho americano (75%) e de carvalho francês (25%), tempo durante o qual houve uma combinação das características próprias das castas e dos componentes do carvalho. Foi engarrafado sem colagem e com filtração em Junho de 2005.

## **Notas de Prova**

Este vinho apresenta um aroma intenso a ameixas maduras e frutos silvestres com notas de tosta e baunilha do carvalho. O paladar é cheio, macio e redondo, com notas intensas a fruta doce, algum chocolate e mocca. Os taninos apresentam-se maduros e bem integrados com as especiarias provenientes do carvalho. Este é um vinho muito bem equilibrado, onde a fruta, o carvalho e a textura rica estão muito bem suportados pelos taninos finos, sendo um exemplo típico da colheita de 2003, podendo por isso ser apreciado jovem, mas que irá melhorar em garrafa nos próximos 5 a 7 anos.

## **Awards**

- ◆ **Medalha de Ouro** - Vinalies Internationales – France 2006
- ◆ **Medalha de Ouro** - S.F. Intl Wine Competition - California 2006
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2006
- ◆ **Trophee Prestige** - Citadelles du Vin - Bordeaux 2006
- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006
- ◆ **Medalha de Prata** - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2006
- ◆ **Top Ten** - Top 10 dos Vinhos Portugueses - Blue Wine

## **Ratings**

- 92 – (Mark Squires) Robert Parker
- 91 – Wine Enthusiast
- 90 - Virginia Wine Guide
- 89 – Wine Spectator
- 18 - Os5às8
- 18 - Blue Wine
- 18 - João Paulo Martins
- 18 - Wine Passion

Cortés de Cima – 7960-189 Vidigueira – Portugal  
Tel. +351 284 460 060 – Fax: +351 284 460 068  
Email: [wine@cortesdecima.pt](mailto:wine@cortesdecima.pt) – [www.cortesdecima.pt](http://www.cortesdecima.pt)



## Reviews

Fruity, exuberant, sweet and hedonistic, this wine lets it all hang out. The ripe tannins are light, and the wine can be approached early as a result, but the tannins are evident enough to provide some support. The fruit has tons of flavor, but not a lot of character. There are very sweet notes on the nose and the palate, cut by some acidity that gives the wine some liveliness. The wine has a touch of licorice on the finish. The mid-palate is mid-weight. I would not be surprised to find that for some this is a little too flamboyant, a little too sweet, but it is made in a "real wine" style, too, with good structure, and I suspect many will just love it. It is close to the edge, but it shows fine craftsmanship. It will certainly destroy some stereotypes on Portuguese wines. Maybe some cellaring will give it a little character, too, as the fruit calms down and the wine's parts knit together. It certainly has the structure to age a reasonable time. - [eRobertParker.com](http://eRobertParker.com)

Made from a selection of the best parcels in the Cortes de Cima vineyard, this is a heady blend of raisins, dark plums and firm, dark tannins. It layers super-ripe, almost sweet, concentrated flavors along with a core of dryness which stops the wine being too jammy, and gives it a splendid structure. — *R.V. Wine Enthusiast (3/2007)*

Very chocolaty and dense, with dark plum and dark cherry flavors knit together by plenty of spice and smoke. Long finish of espresso, with touches of cream. Drink now through 2010. - *K.M. Wine Spectator*

Intense rosé and palate fruit. Clean balanced palate - good level of fruit expression, lush and explosive. Gentle fresh tones, fresh acidity. - *IWC 2006*

This wine is dark and inky with strong aromas of blueberry, vanilla, black licorice and wood. Powerful wine with softer features and lots of chocolate, spice and blueberry on the palate. - *Gabriella Opaz (8/2007)*

Chocolate and raspberry nose on this monster. Very rich and well made if not a little big. In the mouth black raspberry, coffee, chocolate, and dark spices come out. A well made wine that really needs a few hours to open up fully. - *Ryan Opaz (8/2007)*  
[catavino.net](http://catavino.net)

Cor vermelha carmim, opaco e intenso. Senhor de timidez inicial, demora a revelar a fruta profunda que o caracteriza. Compota de tomate, tomate seco, ameixa, passa e figo, apesar das aparências o aroma não é excessivamente maduro, aparentando seriedade e austeridade. Boca densa, encorpada, com taninos sedosos, acidez firme e bem organizada, caracteriza-se por uma enorme suavidade e delicadeza no palato. Os taninos estão lá, firmes e másculos, mas sempre delicados, revigorados por uma acertada acidez. Um belo vinho alentejano. - *Blue Wine*

Um tinto que volta a repetir o pódium e que nos volta a surpreender, mesmo depois dessa grande colheita de 2001. Um tinto notável em todos os sentidos e à luz de quaisquer parâmetros. Quando a tradição e a modernidade se fundem na perfeição. Sensacional! - *Pedro Gomes, A minha escolha 2007, Os5às8*

Cheio na cor e de aromas muito concentrados, onde as plantas secas surgem, com o tomilho a marcar o ritmo, lembrando-nos as terras áridas onde nasce. Madeira bem integrada, tudo em grande forma. Muito bom volume na boca, um tinto cheio, que se mastiga, que se fica a falar com ele por muito tempo. É daqueles tintos que será uma pena beber a correr sem pensar. - Este Reserva é um grande tinto, aqui ou em qualquer lugar. - *João Paulo Martins in Vinhos de Portugal 2007*

Rubi intenso, limpo. Nariz exuberante, excelente fruta vermelha, amoras pretas, madeira bem casada, toque de especiarias a rematar. Na boca é redondo e firme, bem estruturado, aveludado, frutado intenso, final de boca longo e persistente. - *Wine Passion*

Coloração violeta. Tabaco, cedro e tostados ricos começam a mostrar um bom trabalho com a madeira. A fruta generosa emparelha com o chocolate e menta que se quedam no fundo do copo. Cheio, complexo, sedutor, volumoso, gostamos particularmente dos taninos sólidos mas aveludados de acidez tão certa e do final longo e intenso. Um belo vinho do Alentejo para beber agora mesmo. - *Rui Falcão in Guia de Vinhos 2008*



# Cortés de Cima

Alentejo, Portugal **Family Vineyards**

## Track Record

Vindima 2001 - 92 - *Wine Enthusiast* 'Editors' Choice!  
Vindima 2001 - 91 - (Mark Squires) Robert Parker  
Vindima 2001 - Troféu Prestige - Citadelles du Vin - Bordéus 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Vinalies Internationales – França 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Concours Mondial du Vin - Bruxelas 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Mundus Vini - Alemanha 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Prata - Challenge Intl. du Vin - Bordéus 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Prata - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004  
*Vindima 1998 - 93 – (Mark Squires) Robert Parker*  
*Vindima 1998 - 91 – Wine Enthusiast*  
Vindima 1998 - Troféu de Prata– Les Olympiades du Vin, Bordeaux 2001  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Intl. Wine Challenge, London 2002  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Challenge du Vin, Bordeaux 2001  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Concours Mondial, Bruxelles 2001  
*Vindima 1997 - 90 – (Mark Squires) Robert Parker*  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin, Bordeaux 1999  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge London, UK 1999