



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Aragonez 2004

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas	100% Aragonez
Ácidos Totais:	5.7
pH Final:	3.79
Açúcares Residuais:	2.9
Álcool:	14%
Estágio em Barricas:	7 Meses em barricas de carvalho Francês (90%) barricas de carvalho Americano (10%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar
Engarrafado com filtração mas sem colagem em Julho 2005
Produção total: 28.950 garrafas (75 cl)
Lançamento: Dezembro 2007



Vindima 2004

O S. Pedro baptizou o primeiro e os últimos dias da Vindima deste ano com chuva! Pelo meio trouxe-nos 5 semanas de Verão Indiano, com dias de sol e noites frescas, clima perfeito para a vindima no Alentejo, oferecendo ótimas condições de maturação. A produção foi mais baixa do que no ano passado mas a maturação foi muito homogénea, proporcionando fruta saudável, bons níveis de acidez, com boa cor e níveis de álcool elevados. O abrolhamento deu-se em Março, com a floração a começar no início de Maio. Com condições climatéricas perfeitas, podemos dar-nos ao luxo de planear a vindima ao pormenor. Todos os dias, podemos escolher uma parcela ou até mesmo apenas algumas secções de cada parcela para vindimar, dependendo das uvas terem ou não atingido um grau de maturação fenólica ideal.

Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Aragonez. As uvas foram rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num óptimo estado de maturação. Foram fermentadas sem engaço, 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 novas de carvalho francês (90%) e americano (10%) até altura do engarrafamento com filtração em Julho de 2005.

Notas de Prova

Profundo e denso. Aroma complexo que mistura framboesa, fruta de bago, café, especiarias, e um equilibrado tostado. No paladar é sólido e envolvente, com sabores de fruta e chocolate. Boa estrutura. Final rico e longo. Evoluirá bem na garrafa nos próximos 5 anos.

Prémios

- ◆Trophee Prestige - Citadelles du Vin - Bordeaux 2006
- ◆Medalha de Prata (BEST IN CLASS) - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2008
- ◆Medalha de Prata - Vinalies Internationales - France 2007
- ◆Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2006
- ◆Medalha de Prata - S.F. Intl Wine Competition - California 2007
- ◆Medalha de Prata - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2006
- ◆Medalha de Bronze - Decanter World Wine Awards 2008
- ◆Gran Menzione - Vinitaly 2006 Concorso Enologico Internazionale

Classificações

- 89 – *Wine Spectator*
- 89 – *Wine Enthusiast*
- 86 – (Mark Squires) *Robert Parker*
- 17 - '*Tintos a não Perder*' - João Paulo Martins



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

A rather flamboyant wine that is likely to be on the controversial side. It is well balanced in some respects, and there is good structure and reasonable depth, with a supporting backbone and grip on the finish. That's the good news. The debatable news is the Chambord liqueur notes on the finish that give the wine sweet and candied notes that some will love and others will consider eccentric at best - *MS* - eRoberParker.com - Dec. 2007

Very ripe and powerful, with loads of plum pudding, mincemeat and kirsch flavors. Full-bodied, with plenty of tannins and notes of French roast and Asian spice on the muscular finish. Drink now through 2011 - *KM* - *Wine Spectator* - Dec 31, 2007

A soft, but spicy wine made from the Portuguese version of Tempranillo, giving rounded, silky tannins, balanced with fresh red berry fruits. With its acid highlights, it needs time to calm down, but it should be attractively ripe in one year. - *RV* - *Wine Enthusiast* - Dec 2007

Está muito bom, tem concentração, tem belos aromas de barrica, está macio e cheio na boca. - *João Paulo Martins* 2008

Belas notas fumadas e de frutos silvestres, maduros mas com elegância. Muito bem na boca, cheio mas com garra, taninos presentes mas suaves, acidez moderada mas suficiente para equilibrar o conjunto. Envolvente, harmonioso, um belo Aragonês. - *LL* - *Revista de Vinhos* - Dez. 2007

O fruto doce e em rebuçado ressalta do conjunto vegetal, rico em especiarias. Na boca tem bom corpo, taninos firmes como leve aresta, bom fruto, confeitos, final longo e seco. - *João Afonso* 2008

Track Record

Vindima 2003 – Medalha de Prata – Mundus Vini – Alemanha 2006
Vindima 2003 – Medalha de Prata – Concours Mondial du Vin – Bruxelas 2006
Vindima 2002 – Medalha de Prata – Mundus Vini – Alemanha 2005
Vindima 2002 – Medalha de Prata – Concours Mondial du Vin – Bruxelas 2005
Vindima 2002 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales – França 2005
Vindima 2002 – Medalha de Prata – S.F. Intl Wine Competition – Califórnia 2004
Vindima 2002 – Medalha de Prata – Japan Wine Challenge 2004
Vindima 2002 – Medalha de Prata – Challenge Intl. du Vin – Bordéus 2004
Vindima 2000 – Medalha de Ouro – Intl. Wine & Spirits Challenge, Londres 2002
Vindima 2000 – Medalha de Ouro – Mundus Vini, Alemanha 2002
Vindima 2000 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales, França 2003
Vindima 2000 – Medalha de Prata – Concours Mondial du Vin, Bruxelas 2002
Vindima 2000 – Medalha de Prata – Intl. Wine Challenge, Londres 2002
Vindima 1998 – Medalha de Prata – Intl Wine Challenge, Londres 2000