

## **Cortés de Cima 2004**

Hans Kristian Jorgensen,  
Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

**Castas:** 51% Aragonez (Tempranillo), 45% Syrah, 4% Trincadeira  
**Ácidos Totais:** 5.6  
**pH Final:** 3.75  
**Açúcares Residuais:** 2.8  
**Álcool:** 14.5%  
**Estágio em barricas:** 12 meses Carvalho Americano (80%) e Carvalho Francês (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.  
Engarrafamento: Março 2006  
Produção total: 105.400 garrafas  
Lançamento: Março 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 a partir de uvas rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num óptimo estado de maturação. Foram fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, e regulares delestage, 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 12 meses em barricas de carvalho americano (80%) e francês (20%), sendo loteado de modo a obter um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, sem colagem e com filtração em Março de 2006.

## **Notas de Prova**

Cor vermelha carmim profunda. Aromas intensos a bagas vermelhas maduras, cereja e alcaçuz, enlaçados com sugestões de canela e cedro. Encorpado, com sabores agradáveis que misturam groselhas vermelhas, cerejas pretas, ameixas e notas florais, envolvidas pela baunilha do carvalho. Um paladar rico, com taninos firmes e equilibrados que termina num longo final.

## **Awards**

- ◆ **Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2007**
- ◆ **Medalha de Prata - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2007**

## **Ratings**

- 90 - Wine Enthusiast "Editor's Choice"**
- 86 - (Mark Squires) Robert Parker**
- 17 - Revista de Vinhos**



# Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

## Reviews

A finely balanced wine that shows structure as well as the rich fruits. It has ripe red fruits, cherries, spice and toast. But they all hang well together, the fruit held in check by the structure of the wine. This would be worth aging for 2 years or more. Editor's Choice. - *RV Wine Enthusiast 11/07*

For its price category, it is rather rich and ripe, with light tannins around the edges and powerful aromatics. There are ripe, almost roasted rhubarb notes, just a touch cloying on opening. The Trincadeira seems to show through at first. The wine thins out a bit as it airs, but also shows a little intensity and better balance. As it airs out, the eccentricities vanish and the wine shows good structure as well. In its price range, it is likely to be a crowd pleaser, and it became more interesting with air. Drink now-2011. - *Mark Squires - eRobertParker.com - Dec. 2007*

Muito fino e austero, cheio e sem arestas, volumoso, fruta densa e madura, bons fumados e alguma especiaria. Sente-se a barrica, o vinho tem muito bom perfil, complexo, com belas notas amendoadas no final - *João Paulo Martins - Revista de Vinhos*

Do lado vegetal, sobressaem no aroma as notas florais, com algum nougat e fruto de ameixa em compota. Bem na prova de boca, corpo e robustez neste tinto que não perde frescura, muito bom tanino, especiado e largo termina muito longo e complexo. - *João Afonso*

Closed black fruits, lifted juicy long berry, hint of rhubarb, soft tannins on the finish. - *IWC 2007*

## Track Record

Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Vinalies Internationales;  
Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Mundus Vini 2006;  
Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Mundus Vini 2005;  
Vindima 2000 - Medalha de Prata - Concours Mondial;  
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;  
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Concours Mondial Bruxelles ;  
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin.  
Vindima 1998 – Troféu CIVART Trophy e Medalha de Ouro - Challenge International du Vin;  
Vindima 1998 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.  
Vindima 1996 - Medalha de Bronze - International Wine Challenge.