

Homenagem a Hans Christian Andersen 2004

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.2
pH Final:	3.71
Açúcares Redutores:	3.0
Álcool:	14.5 %
Estágio em Barricas:	8 meses em barricas de carvalho francês (75%) e de carvalho americano (25%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Junho de 2005
Produção total: 5.000 garrafas
Lançamento: Dezembro 2007



Homenagem a Hans Christian Andersen

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, em 2005. 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.

Este vinho da vindima de 2004, é um rótulo comercializado pela segunda vez, seguindo o Hans Christian Andersen de 2003. Ambos os vinhos são 100% Syrah.

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 óptimas 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 planejar 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 Syrah. As uvas foram 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 8 meses em barricas de carvalho francês e de carvalho americano até altura do engarrafamento sem filtração nem colagem em Junho de 2005.

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.