



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Incógnito 2004

Hans Kristian Jorgensen, 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: 14.600 garrafas
Lançamento: Novembro de 2006



Awards

- ◆ **Medalha de Ouro** - International Wine Challenge - London 2006
- ◆ **Medalha de Ouro** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2006
- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006

Ratings

Melhores da Região – Melhores de 2006 (Rev. Vinhos)
91 - *i-winereview*
90 – *Robert Parker / Mark Squires*
18 **TOP ALENTEJO - Blue Wine TOP 100 Os Melhores do 2007**
16,5 – *JPM, Vinhos de Portugal 2008*

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 2004

O S. Pedro baptizou o primeiro e os últimos dias da Vindima deste ano com chuva! Pelo meio trouxemos 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 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.



Reviews

Ripe, deeply flavored and full-bodied, with dark plum and blackberry flavors. Notes of smoke and spice emerge on the decadent finish. - *KM, Wine Spectator*

Beautiful oaky aroma on the nose. Smoky, ripe black fruit and chocolate on the palate. Long aftertaste. - *IWC 2006*

The 2004 "Incognito" was raised for eight months in 75% new French oak and 25% new American oak, representing a welcome decline in the use of American oak reported from the 2003 vintage. Perhaps that is one reason why we have here a more restrained, somewhat less flamboyant wine, a little closer to a nuanced wine, relatively speaking. It is still on the richer side, still with an oak overlay, especially on the texture, but more pointed, and more focused, with less flamboyance in flavor. The alcohol (14.5%) may actually show a bit more at times, but there is a lot here to like. I liked the finish, and there is some grip to go with the focused lushness. Although I greatly prefer the style of this bottling to the 2003, it is not head and shoulders above the 2003 in any pure, qualitative sense. - *Mark Squires - eRobertParker.com*

We continue to enjoy this 100% Syrah for its big juicy flavors and volume. It has a ripe concentrated style with aromas of blackberry, bacon, smoked sausage, and herbs. It has *excellent balance and acidity, silky tannins, and the earth accents we so enjoy in Alentejo wines.* - *i-winereview 2010*

Negro opaco, com auréola milimétrica, de tons violeta/azulados. Nariz jovem, de média+ intensidade, mostrando fruta preta confitada, chocolate, ligeiro químico prazenteiro e toque de cera. Impressionante. Boca de acidez média a baixa, muito encorpado, com taninos que se derretm, tal o grau de maturação. Fruta em quantidade para dar e vender, sem nunca ser enjoativa. Muito elegante até, do tipo mirtilos/ casis/ cerejas pretas e bem combinada com suave torrefacção e chocolate preto. Final muito longo e cheio de classe. Está bem para beber, mas vai melhorar. Um vinho que pode ser consumido até ao ano de 2016. - *Blue Wine*

Há um adorno veretal em pano de fundo, leve tosta da barrica a mostrar moca e enorme profusão de chocolate de leite. Muito denso com corpo avantajado, mas muito macio e aveludado. Evolui com a marca de uma fruta madura - menos marcada que na colheita anterior. Taninos de recorte delicado em profusão mas completamente subjugados ao corpo do vinho. Muito internacional no estilo. Se já conhece, este 2004 não o vai desiludir. - *Pedro Gomes, Os5às8*

Track record

Vindima 2003 – Medalha de Ouro (BEST IN CLASS) – Intl. Wine & Spirit Competition - UK 2005
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Mundus Vini - Germany 2005
Vindima 2003 – Medalha de Prata – Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2005
Vindima 2003 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales - France 2005
Vindima 2003 – Medalha de Bronze – Intl. Wine Challenge - London 2005
Vindima 2002 – 90 – Robert Parker / Mark Squires
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 – Prémio Excelência – Melhores de 2002 (Rev. Vinhos)
Vindima 2001 - Troféu de Excelência – Citadelles du Vin, Bordeaux, 2003
Vindima 2000 – Prémio Excelência – Melhores de 2001 (Rev. Vinhos)
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 – 90 – Wine Spectator
Vindima 1999 - Medalha de Ouro – International Wine Challenge UK, 2001
Vindima 1999 - Melhor Vinho Tinto de 2001 – The Independent daily newspaper UK
Vindima 1998 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles, 2000
Vindima 1998 - Prémio Excelência – Melhores de 1999 (Rev. Vinhos)