

Cortés de Cima Reserva 2004

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	52% Aragonez, 24% Touriga Nacional, 14% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Ácidos Totais:	5.8
pH Final:	3.82
Açúcares Redutores:	3.6
Álcool:	14%
Estágio em Barricas:	12 meses em barricas de carvalho Francês (85%) e carvalho Americano (15%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar
Engarrafamento sem colagem e com filtração em Julho de 2006
Produção total: 16.130 (75cl)
Lançamento: Novembro 2008



Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Tempranillo Al Mundo – Espanha 2013
- ◆ **Medalha de Ouro** – Vinalies Internationales – France 2009
- ◆ **BEST OF NATION** - Portugal - S.F. Intl Wine Competition 2008
- ◆ **Medalha de Ouro** - S.F. Intl Wine Competition 2008
- ◆ **Medalha de Ouro Grande** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2007
- ◆ **Medalha de Ouro** - Mundus Vini - Germany 2007
- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2007
- ◆ **Medalha de Prata** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2007
- ◆ **Medalha de Prata** - Decanter World Wine Awards 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Vinalies Internationales – France 2007

Classificações

92 - i-winereview
91 – Robert Parker / Mark Squires
91 – Wine Enthusiast
88 – Wine Spectator
91 - Aníbal Coutinho
18 - JPM - Vinhos de Portugal 2015
18 - Revista de Vinhos
18 - Vinhos de Portugal
17,5 - Blue Wine
17,5 - Portal Portugal 2009
17,5 - Wine Passion
17,5 - Guia de Vinhos 2009 – Rui Falcão

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 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

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 (15%) e de carvalho francês (85%), 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 Julho de 2006.

Notas de Prova

Atraente cor vermelha. Aroma perfumado de fruta vermelha madura envolvida por agradáveis notas de fumado e especiarias, que oferecem complexidade ao vinho. Muito suave e redondo no paladar, com fruta generosa e textura elegante. Equilibrado com a acidez justa a contribuir para a agradável frescura. Final de boca suave e atractivo.

Reviews

The 2004 RESERVA is usually this winery's best wine, and with good reason. I might give the nod to the '03, but this is better balanced, if not quite as rich and flavorful, although the flavors gradually emerge. This needed a good two hours to come alive and show what it has, fleshing out, picking up weight in the glass, and becoming more intense. As always, it is well structured and likely to age well. It is also elegant and lively, and likely to develop more character with some cellaring. After a few hours, its succulent, sweet finish became an absolute pleasure to taste. Drink 2009-2016. - Mark Squires - eRobertParker.com - Dec. 2007

Charming, well balanced wine with lots of red, ripe fruit and good wood integration. Jammy finish with a hint of spice. - IWC 2007

This is the star of the Cortés de Cima range, a powerful expression of rich fruit, but one tempered with a sympathetic, attractive structure, packed with black berry and ripe plum skin flavors, leaving plenty of tannins, but still finished with acidity and balance - *WE July 2008*

It reveals good acidity and volume with ripe black cherry and blue fruit flavors and notes of earth and smoky meat. The tannins are soft, and the wine is long on the palate with complex layers of fruit. Very rich and ready to drink, we highly recommend this wine. - *i-winereview 2010*

"Provado em magnum. Muito boa estrutura aromática, vigoroso e com um perfil Redondo, notas terrosas e de couro, cheio de vigor. Há uma tonalidade doce que arredonda a prova mas não cansa. Muito bem." - *JPM - Vinhos de Portugal 2015*

Cor vermelha muito escura, quase opaca, com bordas rubi estreitas. Nariz de grande mineralidade, com notas de cereja. Entrada de boca correcta e equilibrada, crescendo depois em volume e sensações, sobre um pano de fundo de ameixa preta, noz-moscada pimenta. Final longo e integrado, ainda marcado pela madeira. - *Blue Wine 04/2008*

O Reserva da colheita de 2001 sempre foi um vinho polémico. Muitos criticaram as notas animais e a sua inacessibilidade inicial, outros apreciaram a personalidade, a complexidade e a revelação tardia, por vezes, com dias de distância da abertura da garrafa. O Reserva de 2003 foi mais consensual, para alguns foi mesmo um ícone. E eis que chega o novo Reserva, violeta na negritude granada da cor e na paisagem aromática frutada, com liderança de ameixas e frutos silvestres confitados, pontas de rebuçado medicinal, cacau e especiarias de sensação doce. A mesma sensação revela-se nos gostos amplos e rústicos de um corpo de ricas texturas, glicérico e com manto de taninos prazerosos e de vida larga. - *Anibal Coutinho*

O Reserva tinto 2004 não foge ao padrão de excelência da marca e, a meu ver, é mesmo superior ao 2003... Revela-se muito rico, intenso e complexo no aroma, desdobrando-se em camadas sucessivas de cacau, compota de frutos silvestres, especiarias, hortelã-pimenta, tofa, com a madeira de qualidade envolvendo tudo sem se sobrepor. Na boca impressiona pelos excelentes taninos, maduros, gordos, sedosos, que se envolvem no final fumado num apontamento de garra e vigor. Um vinho profundo, cheio de raça, ao mesmo tempo poderoso e elegante. Um reserva Cortés de Cima no seu melhor. - *Luís Lopes - Revista de Vinhos*

Muito bem no aroma, tem fruta macia e a barrica especialmente bem casada. A boca confirma o estilo, elegante, fino e bem proporcionado, é um tinto muito afinado, rico e sedoso. Temos aqui o Alentejo na sua vertente mais apurada e ao mesmo tempo requintada. - *Revista de Vinhos 11/2008*



Cortes de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Na esteira do sucesso alcançado com a colheita de 2003, aqui com a vantagem adicional de se mostrar menos rude em terra idade. Denso, profundo, vigoroso, tudo nele emerge em grande. Sempre imponente! - *Pedro Gomes - Portal Portugal 2009*

Revela-se muito rico, intenso e complexo no aroma, desdobrando-se em camadas sucessivas de cacau, compota de frutos silvestres, especiarias, hortelã-pimenta, com a madeira de qualidade envolvendo tudo sem se sobrepor. Na boca impressiona pelos excelentes taninos, maduros, gordos, sedosos, que se envolvem no final fumado num apontamento de garra e vigor. Profundo, ao mesmo tempo poderoso e elegante, um reserva Cortes de Cima no seu melhor. - *Revista de Vinhos 02/2009*

De cor rubi intensa com muitos tons acastanhados e aspecto límpido. Nariz a revelar excelente bouquet e evolução, cacau e derivados, cassis, amoras maduras e uva passa, notas especiadas e café, em maior evidência. Encorpado na boca, confirma os aromas, sedoso, acidez bem integrada no conjunto, taninos secos mas em equilíbrio, final persistente e elegante. - *Wine Passion*

Cor densa, aroma com muito boa complexidade, onde se conjugam já na dose certa, as notas da fruta madura, da excelente barrica e das sugestões vegetais e químicas a que nos habituou. Muito elegante na boca, tem taninos muito finos que não incomodam a prova, todo ele está muito bem estruturado e com muita complexidade, sem contudo perder a elegância. Continua a ser um dos melhores representantes dos tintos da planície. - *JPM - Vinhos de Portugal 2010*

Assusta pela cor impressionante, uma coloração vermelha sombria, quase negra, escura como breu. Mas, depois da breve intimidação inicial, tudo muda. A arte da sedução entra em jogo, com um nariz frutado e delicado, um paradigma de finura e elegância, do bom casamento entre Madeira e fruta. Fruta farta, sim, mas fruta elegante e galante, propícia ao namoro. E depois, para rematar a sedução, para terminar em conquista total, em rendição absoluta, surge uma boca fina e sedosa, de textura terna e aveluda, uma boca etérea na substância, mas de espantosa estrutura e potência contida. Um belíssimo vinho, uma referência natural para todo o Alentejo. - *Rui Falcão - Guia de Vinhos 2010.*

Track Record

Vindima 2003 – 92 – Robert Parker / Mark Squires
Vindima 2003 – 91 – Wine Enthusiast
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Vinalies Internationales – França 2006
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – S.F. Intl Wine Competition – Califórnia 2006
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Mundus Vini – Alemanha 2006
Vindima 2003 – Troféu Prestige – Citadelles du Vin – Bordéus 2006
Vindima 2003 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2006
Vindima 2003 – Medalha de Prata – Challenge Intl. du Vin – Bordéus 2006
Vindima 2001 - 92 - Wine Enthusiast 'Editors' Choice!
Vindima 2001 - 91 - Robert Parker / Mark Squires
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 – Robert Parker / Mark Squires
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 – Robert Parker / Mark Squires
Vindima 1997 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin, Bordeaux 1999
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge London, UK 1999