

Syrah 2004

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Casta: | 100% Syrah |
| Ácidos Totais: | 5.9 |
| pH Final: | 3.58 |
| Açúcares Redutores: | 3.3 |
| Álcool: | 14% |
| Estágio em Barricas: | 7 meses em carvalho Francês e Romeno |

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado com filtração e sem colagem em Julho de 2005
Produção total: 51.540 garrafas (75 cl)
Lançamento: Março 2008



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

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 7 meses em barricas de carvalho francês e romeno até altura do engarrafamento sem filtração em Julho de 2005.

Prémios

- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2007
- ◆ **Medalha de Prata** - S.F. Intl Wine Competition 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Mundus Vini - Germany 2006
- ◆ **Medalha de Prata** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2006
- ◆ **Medalha de Bronze** - International Wine Challenge - London 2008
- ◆ **Medalha de Bronze** - Decanter World Wine Awards 2008
- ◆ **Gran Menzione** - Vinitaly 2008 Concorso Enologico Internazionale
- ◆ **Gran Menzione** - Vinitaly 2007 Concorso Enologico Internazionale
- ▲ **Selo** - International Wine Challenge - London 2006

Classificações

- 90 – *Wine Spectator*
- 90 – *Wine Enthusiast*
- 88 – *(Mark Squires) Robert Parker*
- 16,5 *João Paulo Martins*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

The 2004 SYRAH is a more classic wine than some of the single varietals here. It seems like typical Syrah, with some gamey nuances. It is elegant, and well balanced, with ripe tannins. I know from speaking to them that the owners are not necessarily so happy when their wines show those gamey notes, but many Old World Syrah lovers will find something here to like that they do not get from the winery's other offerings. - *Mark Squires - eRobertParker.com - Dec. 2007*

Very juicy, this is filled with ripe, well-defined flavors of dark plum, pepper, black fig and spice. The long finish features cream and milk chocolate. Distinctive. Drink now through 2012. - *KM - Wine Spectator - 31 December 2007*

A gentle giant of wine, this powers through the tannins and the acidity to give great ripe black damson and plum fruits, a juicy richness, just lifted by a touch of toast. The aftertaste is impressive, lifted with acidity and freshness after all that power. - *RV - Wine Enthusiast Dec 2007*

The nose on this wine is it's best quality with anise, meat, mint, clove and mixed raspberry aromas. In the mouth this is a big wine with thick acidity and unctuous qualities. Black liquorice, molasses, black pepper and chocolate lead me to believe that this could be a very fun wine. - *Ryan Opaz (08/2007) catavino.net*

Muito bem no aroma, com muita fruta, boas notas tostadas da madeira que parecem em 2007 ter enveredado pelos caminhos das notas de chocolate e cacau, tudo com bom perfil e muito fácil de gostar: tem concentração mas tem uma fruta generosa e que apetece provar. Também acessível na boca, é um tinto que não tem pontos fracos e que terá certamente muitos adeptos. - *João Paulo Martins 2008*

O aroma aponta desde logo para notas de barrica, alcatrão e fruta preta. Ataque com vigor, macio e aveludado, com pontas gulosas ainda que o vinho se torne menos doce na evolução e no final. Taninos bem colocados com notas de caça e especiarias no meio do palato. Final com persistência, rico em notas apimentadas e fumadas que salpicam o fruto preto. - *Pedro Gomes, Os5às8*

Track Record

Vindima 2003 - Medalha de Ouro - Mundus Vini
Vindima 2003 - Medalha de Prata - Vinalies Internationales
Vindima 2003 - Medalha de Prata - Intl Wine & Spirit Competition
Vindima 2003 - Medalha de Prata - Concours Mondial du Vin
Vindima 2003 - Medalha de Prata - S.F. Intl Wine Competition
Vindima 2003 - Medalha de Prata - Mundus Vini
Vindima 2003 - Medalha de Ouro - Mundus Vini
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 - Vinalies Internationales - France 2004
Vindima 2001 - Medalha de Prata - Challenge Intl. du Vin, Bordeaux, 2003