

## Cortés de Cima 2005

Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	67% Syrah, 16% Aragonez (Tempranillo), 12% Touriga Nacional, 5% Cabernet S.
<b>Ácidos Totais:</b>	5.4
<b>pH Final:</b>	3.75
<b>Açúcares Residuais:</b>	2.9
<b>Álcool:</b>	14.5%
<b>Estágio em barricas:</b>	12 meses em CF (80%) e CA (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.  
Engarrafamento: Junho 2007  
Produção total: 122.267 garrafas  
Lançamento: Fevereiro 2008



## Vindima 2005

Na região do Alentejo, os índices de pluviosidade a partir de Outubro de 2004 foram dos mais baixos dos últimos 100 anos. O Inverno não foi apenas seco mas também frio, com os dias a despontarem com geada e temperaturas a rondarem os 5ºs negativos. O período de crescimento foi mais curto que o habitual. O início de vindima no dia 26 de Agosto foi precoce e sem precedentes nestas vinhas. Uma boa parte do mês foi passado sob elevadas temperaturas de dia que se mantiveram pela noite fora, o que provocou stress hídrico nas cepas. O mês de Setembro foi ideal, pois voltaram as noites frias, mantendo-se durante os dias solarengos uma brisa quente e necessária ao amadurecimento dos bagos, preservando o aroma e uma boa acidez. A vindima terminou a 14 de Outubro, uma verdadeira maratona com sete longas semanas a apanhar e a esmagar uvas.

## 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 francês (80%) e americano (20%), obtendo um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, sem colagem e com filtração em Junho 2007.

## Notas de Prova

Aroma de bagos vermelhos maduros com notas tostadas. Rico e concentrado no paladar, cheio de fruta e taninos maduros. Boa estrutura. Um vinho equilibrado com uma textura encantadora.

## Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - S.F. Intl Wine Competition 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Mundus Vini – Germany 2008
- ◆ **Medalha de Prata** – AWC Vienna – Austria 2008

## Classificações

**87** – (Mark Squires) Robert Parker  
**87** – Wine Spectator  
**87** – Wine Enthusiast  
**16,5** - Revista de Vinhos



**Cortés de Cima**  
Alentejo, Portugal Family Vineyards

### Reviews

The 2005 TINTO is fresher, lighter and brighter than its 2004 sibling, with impeccable balance and a lively, sunny demeanor. It lacks the intensity of flavor that its 2004 sibling has and finishes a bit shorter, but some will no doubt appreciate the crisper, more penetrating finish. Drink now-2012. - *Mark Squires - eRobertParker.com - Dec. 2007*

Muitos frutos vermelhos e do bosque bem maduros, eucalipto, folhas, especiarias, couro. Complexo e envolvente. Na boca mostra firmeza, acidez alta, taninos maduros, corpo texturado, final longo, muito caracterizado. - *Luís Antunes - Revista de Vinhos - Jul. 2008*

Dense crimson red. The nose is initially shy, offering oak aromas, rubber and Indian ink. Fruit aromas are blackberry; herb garden, liquorice and black earth. In the mouth everything delivers firmly and seamlessly. Gorgeous layered black and red fruits, plum, olive, and pepper. Well concentrated and tight, the tannins are rich and granular, steel in velvet, with a fine, coursing racy finish. Superb expression, fantastic winemaking. - *IWSC 2008 - <http://www.iwsc.net>*

### Track Record

Vindima 2004 – Medalha de Prata – International Wine Challenge – London 2007  
Vindima 2004 – Medalha de Prata – Challenge Intl. du Vin – Bordeaux 2007  
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.