

Incógnito 2005

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.1
pH Final:	3.73
Açúcares	2.3
Redutores:	
Álcool:	14.5 %
Estágio em	
Barricas:	8 Meses em Carvalho Francês

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Julho 2006
Lançamento: Novembro de 2008
Produção total: 16.769 garrafas (75 cl)



Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Berliner Wein Trophy – Germany 2009
- ◆ **Medalha de Ouro** – Vinalies Internationales – France 2009
- ◆ **Medalha de Ouro (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2008
- ◆ **Medalha de Ouro** – Mundus Vini - Germany 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2008
- ◆ **Medalha de Prata** - Syrah du Monde - France 2008
- ◆ **Medalha de Prata** – AWC Vienna – Austria 2008
- 3.º Lugar - PROVA INTERNACIONAL "TOP 10 DE VINHOS PORTUGUESES" - Essência do Vinho

Classificações

- 3.º Lugar - *BLUE WINE's TOP 10*
- 96 - *Aníbal Coutinho*
- 89 – *Robert Parker / Mark Squires*
- 89 - *Wine Enthusiast*
- 17,5 - *Blue Wine*
- 17 - *Revista de Vinhos*
- 17 - *JPM, Vinhos de Portugal 2009*

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.

Reviews

The 2005 INCOGNITO, Cortés de Cima's famous, erstwhile "outlaw" Syrah, is rather well balanced this year, almost wimpy by some prior standards. Often the most flamboyant wine in the lineup, this actually shows some elegance and character, perhaps from the touch of game. It has a soft, rather sensual texture and good flavors still, but it also shows welcome restraint. There are supporting tannins along the edges. There are some quibbles here. The mid-palate seems rather thin at first for its price category, but it does flesh out with some air. The gamey note on the wine is unusual for this bottling, although not as pronounced as on the regular Syrah, and not entirely unwelcome. This is certainly a very different Incognito, but the bright, succulent finish is a pleasure, and I liked it more and more as it aired out. Drink now-2015. - *Mark Squires - eRobertParker.com, Dec 2007*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

A wine that has become something of a cult in Portugal, perhaps because of its mystery name (referring to a time when Syrah was not permitted in Portugal). This 2005 keeps the open, ripe blackberry jam fruit, with dark chocolate and herbal flavors. It has a generous, earthy character. — *R.V. WE (7/1/2008)*

Deep crimson purple with a inky black core. Perfumed elemental nose, musky plum, blackberry, cassis aromas, with a backdrop of well seasoned oak. Delicious mouth entry, deep set fruit flavours, fine velvety sweet tannins and malty savoury oak. Superb balance and sumptuous everlasting finish. This has the hallmarks of a truly great, world class Syrah. — *IWSC 2008*

Em 1998, o lançamento do monovarietal Syrah despertou emoções fortes nos enófilos e interrogações no Alentejo. O desconhecimento era tal que justificou o nome do vinho. Desde então o medalheiro internacional é impressionante e consistente, colheita após colheita. Os oito meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês consolidaram a rigidez opaca da cor rubi. O nariz é fundo e típico de Syrah, com as ervas rasteiras mentoladas, o musgo e a terra húmida a formarem cama para os frutos vermelhos confitados e as pimentas. A madeira é rica, com fiambre, fumo e especiarias doces. Boca densa, sedosa mas mastigável, muito espacial no tacto, com taninos ricos e maduros a marcarem o longo contacto. - *Anibal Coutinho - 240 Melhores Vinhos para 2008*

Cor rubi quase violeta, intenso, aroma cheio, rico, desde logo concentrado mas sem enjoativo, antes fresco e aberto. Tem boa fruta, ameixa preta esmagada, dióspiro, tabaco, tudo ainda em fusão, num estilo autoritário e muito firme. A melhorar e a abrir ao longo da prova. Vinho com muita estrutura na boca, longo, amplo, tanino de qualidade, sem perder a noção de autenticidade mineral. Notas de café e cacau em pó na persistência são um belo presente deixado pelo vinho desde já. - *Blue Wine, Março 2008*

Muito concentrado na cor, aroma muito químico, com a barrica bem integrada no conjunto. Muito sólido na boca, sem perder elegância, com raça, maduro e especiado. Alia concentração e elegância, o que o torna especialmente atraente... - *JML - Vinhos de Portugal 2010*

Track Record

Vindima 2004 – 90 – Robert Parker / Mark Squires
Vindima 2004 – Medalha de Ouro - International Wine Challenge - London 2006
Vindima 2004 – Medalha de Ouro - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2006
Vindima 2004 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006
Vindima 2003 – Medalha de Ouro (BEST IN CLASS) – Intl. Wine & Spirit Competition - UK 2005
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Mundus Vini - Germany 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 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)