



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Chaminé Branco 2006

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	55% Arinto, 25% Verdelho e 20% Antão Vaz
Ácidos Totais:	4.6
pH Final:	3.38
Açúcares Redutores:	1.5
Álcool:	13%

Engarrafamento na propriedade em Janeiro 2007
Produção total: 62.330 garrafas 75cl
Lançamento: Abril de 2007
Sem envelhecimento em barrica



Vindima 2006

O Inverno registou chuva abundante acabando com a secura dos três anos anteriores e repondo os níveis de água no solo em valores normais. Janeiro testemunhou o primeiro nevão na região em 52 anos. Uma Primavera muito fria atrasou o desabrolhamento. As condições meteorológicas no crucial período da floração (que começou a 8 de Maio) foram ideais o que resultou em cachos saudáveis, seguido de três meses de ausência de chuva e quentes raios de sol em Junho, Julho e Agosto. No início de Agosto, antes da primeira onda de calor, tudo na vinha mostrava-se muito promissor acenando com uma das melhores vindimas de sempre. A vindima foi influenciada e dificultada por duas ondas de calor consecutivas, que combinaram um calor diurno extremo com noites implacavelmente quentes. Em registo ficaram as onze noites sucessivas com temperaturas a permanecerem acima dos 25° C. A apanha do fruto começou a 31 de Agosto. O último dia de vindima foi a 26 de Outubro – uma maratona de oito longas semanas!

Vinificação

As uvas foram vindimadas à mão no seu ponto óptimo de maturação. A fermentação decorreu sem o engajo, sob controlo de temperatura. O vinho foi ligeiramente filtrado e engarrafado cedo para preservar a juventude e todos os seus aromas a frutos maduros.

Notas de Prova

O Chaminé branco é produzido a partir das castas Arinto, Verdelho e Antão Vaz. Um vinho rico e saboroso, com aromas frescos de fruta citrina, e equilibrado no paladar, com toques de ananás, lima e melão. Final persistente. Para beber agora ou durante os próximos três anos.

Ratings

15,5 - *Rev. Vinhos*
14,5 - *João Paulo Martins*
15 - *João Afonso*

Reviews

Um aroma com notas de fruto cítrico de polpa branca casado com leve floral. Delicado na prova de boca, macio e leve, com uma acidez frutada muito agradável. - *João Afonso 2008*

Aroma com citrinos suaves, folhas frescas, pêssego, seiva de pimenteira. Complexo e com presença. Na boca tem um bom agridoce, graças à acidez alta, bem envolvida em doçura ligeira de fruto. Equilibrado e longo, termina com intensidade e comprimento. – *RV 10/2007*

O vinho tem uma melhor prestação na boca do que no nariz porque, enquanto no aroma está muito discreto e pouco falador, na boca mostra corpo, um toque mineral e fruta de boa qualidade. - *João Paulo Martins 2008*