

Cortés de Cima 2006

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	75% Syrah, 15% Aragonez, 5% Touriga Nacional, 3% Cabernet Sauvignon
Ácidos Totais:	5.6
pH Final:	3.80
Açúcares Residuais:	3.6
Álcool:	14%
Estágio em Barrica:	12 meses em Carvalho francês (80%) e Carvalho Americano (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafamento: Outubro 2008
Produção total: 92.648 garrafas
Lançamento: Dezembro 2008



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

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 Outubro 2008.

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 Prata - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2009**

Classificações

88 – *Wine Spectator*
16 – *Wine Magazine*
16 – *Revista de Vinhos*

Reviews

Cor intensa, granada profunda. Nariz floral e também frutado, a fazer lembrar morangos e ameixas maduras. Boca discreta e muito equilibrada na entrada, para depois ir abrindo lentamente, sempre a fixar uma estrutura firme e polida no palato. – FM – *Wine Magazine* – Março 2009

Fruto bem maduro, com tosta ligeira, chocolate e especiaria num aroma bastante atractivo. É um tinto bonito, elegante, redondo, que oferece uma ampla aptidão gastronómica – *Revista de Vinhos* – Março 2009



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

Track Record

Vindima 2005 – Medalha de Ouro – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2008
Vindima 2005 – Medalha de Prata – S.F. Intl. Wine Competition 2008
Vindima 2005 - Medalha de Prata – Mundus Vini – Germany 2008
Vindima 2005 – Medalha de Prata – AWC Vienna – Austria 2008
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.