



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Chaminé Branco 2007

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	72% Antão Vaz, 16% Arinto e 12% Verdelho
Ácidos Totais:	5.6
pH Final:	3.52
Açúcares Redutores:	3.4
Álcool:	13%

Engarrafamento na propriedade em Maio 2008
Produção total: 108.400 garrafas 75cl
Lançamento: Maio de 2008
Sem envelhecimento em barrica



Vindima 2007

Este ano o período de maturação das uvas foi retardado, originando bagos com baixo baumé e vinhos com menos álcool mas mais elegantes. Tanto no início como no fim da vindima, o tempo esplêndido, com dias quentes e solarengos alternados por noites frias, foi interrompido por períodos de severas trovoadas. Um Setembro pouco usual, bastante húmido, destruiu as nossas esperanças e o ano que se apresentava como potencialmente excelente acabou por se revelar num ano de qualidade acima da média.

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 Antão Vaz, Arinto e Verdelho. Este vinho apresenta notas minerais que em conjunto com fruta fina dão ao aroma um carácter jovem e cativante. O paladar é elegante e equilibrado. Final rico e fresco. Para beber agora.

Classificações

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

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 agrado, 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*