

## Cortés de Cima 2007

Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	56% Syrah, 20% Aragonez, 11% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 5% Touriga Nacional
<b>Ácidos Totais:</b>	5.2
<b>pH Final:</b>	3.58
<b>Açúcares Residuais:</b>	2,9
<b>Álcool:</b>	14%
<b>Estágio em Barrica:</b>	12 meses em Carvalho Francês (80%)/Carvalho Americano (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.  
Filtrado e engarrafado em: Maio 2009  
Produção total: 136.691 garrafas  
Lançamento: Julho 2009



## 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

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 Maio de 2009.

## Notas de Prova

Vibrante, de cor vermelha profunda. Aromas a frutos de bagos vermelhos, a sugerir cerejas e ameixas, com menta, chocolate e alguma complexidade da madeira.  
Suave, com um equilíbrio perfeito, elegante no paladar, com fruta e taninos sedosos. Tem um equilíbrio cativante e um fim de boca muito persistente, mostrando-se um óptimo vinho jovem, mas com intensidade e estrutura para melhorar por vários anos em garrafa. Um exemplo muito bom da excelente vindima de 2007, com boa pureza de fruta e elegância no estilo.

## Prémios

◆ Medalha de Prata (Best In Class) - Intl Wine & Spirit Competition – UK 2010

## Classificações

90 – *Wine Enthusiast*  
89 – *Wine Spectator*  
88 – (Mark Squires) *Robert Parker*  
16 - *Vinhos de Portugal - João Paulo Martins*  
16 - *Revista de Vinhos 10/2009*

## Reviews

Muito bem também na boca, tem corpo mas não perde *finesse*, é um tinto muito bem polido, capaz de alegrar qualquer mesa onde existam pratos de carne que esperem por companhia de um tinto. Finais tostados bem agradáveis. - *JPM - Vinhos de Portugal 2010*

Muito boa fruta abauilhada no nariz, a par de uma componente vegetal fresca e atractiva, proporcionando um aroma de bom equilíbrio e alguma complexidade. Na boca está denso e estruturado graças a taninos vivos, cuja adstringência se dilui no de fruta madura do vinho. Boa acidez que equilibra e potencia o final longo, compotado. - *LL - Revista de Vinhos 10/2009*

The estate blend from Cortés de Cima is an elegant, lightly structured wine. It has fine fruit flavors, with an attractive strawberry juice sweetness that balances well with the core of dry tannins. The wine finishes softly, with sweet juicy acidity. - *R.V. (12/15/2009)*

The 2007 TINTO, merely labeled "Cortés de Cima," is the mid-priced entrant in the lineup, a blend this year of Aragonez, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional and Petit Verdot aged for 12 months in barrel. If you want to see what happens to the Chamine reviewed this issue with more depth, concentration and structure...voila. This is nicely focused, with some concentration and intensity of flavor and grip on the finish. It has a modern, New World style, but turns a little austere and crisp on the finish, too. If you like the style-fruit forward and flavorful-this is a very good vintage for this wine. The winery recommends drinking by 2014-that sounds about right, but I think it should hold a bit longer, even if not at peak. Drink now-2016- *Mark Squires (12/01/2010)*

Fruto silvestre bem maduro com leve nota vegetal bem agradável. Na boca sente-se a maturação da fruta, com muita compota e leve baunilha, taninos bem polidos, num conjunto suave, sedoso e equilibrado." - *Revista de Vinhos 04/2010*

Deep youthful colour with aromas of toast, smoke blackberries and fruits of the forest. Flavours of tangy mouthwatering berries with a peppery lift. It has a long finish which is rich ripe and smooth. Leaves you wanting more. - *International Wine & Spirit Competition UK 2010*

Un portugais de facture moderne au style très Nouveau Monde. Beau nez de fruits noirs mûrs, relevé de notes animales. Un nectar riche et plein en bouche, doté de saveurs mûres et rondes qui réclame un sauté de bœuf à la sauce teriyaki. - *Vins & Vignobles – Avril-Mai 2010*

## Track Record

Vindima 2006 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition - UK 2009  
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.