

Homenagem a Hans Christian Andersen 2007

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.8
pH Final:	3.60
Açúcares Redutores:	3.4
Álcool:	14 %
Estágio em Barricas:	8 meses em barricas de Carvalho Americano e Carvalho Francês

olheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Agosto 2008
Lançamento: Outubro 2009
Produção total: 4.600 garrafas



Homenagem a Hans Christian Andersen

Três Dinamarqueses, Hans Kristian Jorgensen, o viticultor e enólogo de Cortés de Cima, juntamente com a sua prima, a artista gráfica Karen Blincoe, e a sua filha a artista Anna, uniram-se para criar um vinho muito especial, comemorativo do 2º centenário do nascimento do escritor de contos infantis, Hans Christian Andersen, em 2005. No ano de 1866, Hans Christian Andersen viveu três meses em Portugal, país ao qual chamou o "paraíso terrestre". O texto contido na parte da frente desta etiqueta foi retirado do conto "O Sapo", escrito durante a sua estadia em Portugal.

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 exclusivamente a partir da casta Syrah. As uvas foram 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 8 meses em barricas de carvalho americano e de carvalho francês até altura do engarrafamento sem filtração nem colagem em Agosto 2008.

Notas de prova

Este vinho apresenta aromas a fruta madura de bagos vermelhos, com notas minerais e de caça. Rico, possui um carácter frutado, com uma acidez agradável e equilibrada e um final suave e longo. Está pronto a beber, mas evoluirá em garrafa nos próximos 3 a 5 anos.

Prémios

◆ **Medalha de Ouro - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2010**

Classificações

17,5 – Revista Vinhos 12/2009

Reviews

Um nariz rico e complexo com especiaria fina tosta elegante, tabaco, fruto sóbrio, leve nougat. Na boca é um bombom de coisas boas, macio, maduro, harmonioso, taninos finos, cheio mas elegante e com um final sofisticado e especiado. Um tinto muito bem desenhado.
– Revista Vinhos 12/2009