



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Chaminé 2008

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	38% Viognier, 30% Antão Vaz, 26% Verdelho e 6% Semillão
Acidez Total:	6.3
pH final:	3.30
Açúcar Residual:	2.2
Álcool:	12.5%

Engarrafado na propriedade em Maio 2009
Produção total: 106.200 garrafas 75cl; 9.907 garrafas 37,5cl
Lançamento: Junho 2009
Sem envelhecimento em barrica



Vindima 2008

Em 2008, o Inverno e a Primavera foram frios e húmidos. Consequentemente, o abrolhamento sofreu um atraso, daí resultando menos cachos e bagos mais pequenos, especialmente nas castas Aragonez e Touriga Nacional. O Verão começou de repente, com uma pequena vaga de calor em Junho, mas seguiram-se dois meses de tempo mais ou menos constante, com dias secos e amenos e noites frias, otimizando as condições de crescimento.

Com a excepção de um curto período chuvoso, que rapidamente passou, o tempo de vindima foi o melhor de que temos memória, com dias secos, quentes e solarengos, o que permitiu que nos déssemos ao luxo de seguir o ritmo da vindima de acordo com a maturação específica de cada variedade de uvas, do grau de desenvolvimento de cada parcela de vinha e até de cada fileira de cepas.

Vinificação

As uvas, colhidas manualmente durante o período fresco do amanhecer, foram desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação a baixas temperaturas durante 24 horas. Fermentadas a temperaturas controladas em tanques durante 15 dias, e estagiado em borras finas durante 6 meses, com agitação regular. Sem envelhecimento em barricas de carvalho. Finalmente, o vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado jovem para manter o carácter límpido e vívido.

Notas de prova

Este vinho apresenta uma cor amarelo palha clara, com notas aromáticas de jasmim, lima e ananás, algum fumado e mineral. O palato é elegante, vívido, com notas de pêssego, citrinos e notas minerais complexantes. O final é prolongado, com uma acidez tonificante.

Prémios

 **Commended** - International Wine Challenge - London 2009

Classificações

15,5 – *Wine "A Essência do Vinho"*
15,5 – *Revista de Vinhos*
16 – *Seleção de Vinhos Verão 2009*
87 – *Wine Enthusiast "Best Buy"*
87 – *(Mark Squires) Robert Parker*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

Amarelo citrino na cor. Aromas atraentes, com boa expressão da fruta, sobretudo de maçã verde e sugestões tropicais. Envolvente e jovial na boca, apresenta bela acidez que proporciona sabor, definição e leveza. Parceiro privilegiado da mesa. – *Wine "A Essência do Vinho" nº 38/ Agosto 2009*

Feito com Antão Vaz, Verdelho e Viognier, está delicadamente perfumado no aroma, lembrando geleia de frutos, manga, um agradável toque vegetal. Na boca acentua-se um cariz mineral, está gordo, consistente, mas nada pesado. O álcool moderado (12,5%) e a boa acidez citrina contribuem para o seu equilíbrio e frescura. – *Revista de Vinhos nº 237/ Agosto 2009*

Aroma muito cativante, com fruta delicada e um estilo suave, felizmente afastado de excessos frutados e de tropicalismos. A mesma sensação de equilíbrio sente-se na boca, o branco tem uma acidez perfeita e um sentido gastronómico. - *JPM - Selecção de Vinhos Verão 2009*

An attractive, crisply citric and mineral wine, with delicious green plum, nectarine and apple skins. So fresh, bursting with fruit, ready to drink. - *R.V. (12/15/2009)*

The 2008 CHAMINE white is principally a blend of Verdelho, Viognier and Antao Vaz. Just a little green, bright and spicy, it is light but focused, with nice flavors and bright, succulent finish. It is a pleasure to drink, quite charming, and a nice value. Drink young for best results. Drink now-2010 - *Mark Squires (12/01/2010)*

De teinte jaune paille, sur des notes de fruits à chair blanche, la pêche, l'ananas mais aussi des notes d'agrumes, le tout dans une atmosphère florale et légèrement épicée. La bouche, après une attaque franche, se révèle fine et élégante sur une agréable fraîcheur. Bien équilibrée, sa finale sur les arômes pressentis à l'olfaction lui confère une belle longueur persistante. – *Vins & Vignobles – April-Mai 2010*