

Cortés de Cima 2008

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	52% Aragonez (Tempranillo), 39% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 2% Touriga Nacional, 2% Petit Verdot
Ácidos Totais:	5.5
pH Final:	3.66
Açúcares Residuais:	3.2
Álcool:	14%
Estágio em Barrica:	12 meses em Carvalho Francês (80%)/Carvalho Americano (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Filtrado e engarrafado em Janeiro 2010
Produção total: 138.900 garrafas e 620 garrafas 1,5lt
Lançamento: Julho 2010



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

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 Janeiro de 2010.

Notas de Prova

Revela um aroma complexo a fruta e especiarias. No palato é rico e concentrado. Fresco e equilibrado, termina longo e elegante.

Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Concours Mondial de Bruxelles 2011
- ◆ **Medalha de Bronze** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2011
- ◆ **Medalha de Bronze** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2010
- ◆ **Medalha de Bronze** – Hong Kong Intl Wine & Spirit Competition – HK 2010
- 🏆 **Commended** – International Wine Challenge – London 2010

Classificações

- 90 - *Wine Spectator*
- 89 - *i-winereview*
- 88 – (Mark Squires) *Robert Parker*
- 88 – *Wine Enthusiast*
- 16,5 - *Vinhos de Portugal 2011 - J.P. Martins*

Reviews

This suave, rich red shows plenty of toasty overtones to the lip-smacking ripe red fruit flavors. Finishes with a flourish of spice and chocolate. Drink now through 2015. – *KM, Wine Spectator, Mar 31, 2011*

Dark ruby in color, it exhibits nicely concentrated blackberry fruit aromas and flavors with a touch of cedar and smoked meat. There are violet and smoke notes on the finish. Still very young, it has firm tannins that will soften and integrate with more time in the bottle. Reasonably priced for the quality it offers. – *i-winereview 2010*

This is an interesting wine, with a lot going on-sweet fruit and a touch of sweet oak underlying an earthier initial demeanor and aromatic. The whole comes together quite nicely in a rather elegant package, soft, gentle and restrained, fruity but showing some character to go with the bursts of flavor. Often one of the best intersections of price and quality in the winery's lineup, this shows rather attractively this year. Drink now-2017 - Mark Squires - eRobertParker, Dec 2010

Muito elegante na boca, fino no corpo, macio nos taninos e fresco na acidez, temos um alentejano refinado e muito bem feito. – *JPM - Vinhos de Portugal 2011*

Cor rubi viva. Ameixa, cereja, elegantes fumados, madeira exótica e pimenta nos aromas. Boa compleição na boca, personalizado, com taninos vivos mas doces, acidez e mineralidade eloquentes. Final aromático e com complexidade. Gastronómico. - *MM – A Essência do Vinho*

Track Record

Vindima 2007 - Medalha de Prata (Best In Class) - Intl Wine & Spirit Competition – UK 2010
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.