

Homenagem a Hans Christian Andersen 2008

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.1
pH Final:	3.45
Açúcares Redutores:	3.6
Álcool:	14 %
Estágio em Barricas:	7 meses em barricas de carvalho francês

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado sem filtração nem colagem em Dezembro 2009
Produção total: 6.800 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 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 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 7 meses em barricas de carvalho francês até altura do engarrafamento sem filtração nem colagem em Dezembro 2009.

Notas de Prova

Este vinho exibe um aroma apimentado com apontamentos de framboesas e as notas características do estágio em barricas de madeira. Elegante, apresenta uma estrutura rigorosa, uma acidez agradável e equilibrada, e um final longo e macio. Pode ser bebido de imediato, mas vai evoluir na garrafa nos próximos 3 a 5 anos.

Prémios

- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2012
- ◆ Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2010
- ◆ Medalha de Prata - Intl Wine & Spirit Competition – UK 2010
- ◆ Medalha de Bronze - International Wine Challenge - London 2012
- ◆ Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards - UK 2012



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Classificações

18 - *Vinhos de Portugal 2011* - J.P. Martins

Reviews

Muito denso na cor e no aroma, denuncia aqui um estilo de vinificação marcado pela grande extracção e pelo uso intenso de barrica procurando assim um tinto fechado, austero, vigoroso e químico. Todos estes objectivos foram cumpridos o vinho está aqui para muitos anos. Muito macio na boca, cheio com notas achocolatadas, taninos resguardados e um estilo que está mais alentejano que australiano, seria seguramente, pensamos, muito mais agrado do escritor do Velho Mundo. - *JPM - Vinhos de Portugal 2011*

Cor granada aberta. Fruto maduro e confitado no aroma, atractivo e apetecível, embora algo unidimensional. Vai crescendo, com suave especiaria doce e estragão. Um vinho de impacto imediato. Na boca mostra volume aceitável e taninos macios. Final marcado por especiarias. Um vinho gastronómico. - *MM – A Essência do Vinho*

Track Record

Vindima 2007 - Medalha de Ouro - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2010