

Petit Verdot 2008

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Castas: | 100% Petit Verdot |
| Ácidos Totais: | 5.6 |
| pH Final: | 3.58 |
| Açúcares Residuais: | 3.1 |
| Álcool: | 14% |
| Estágio em Barrica: | 14 meses em Carvalho Francês (100%) |

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado em Janeiro 2010
Produção total: 800 garrafas



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 14 meses em barricas de carvalho francês (100%), obtendo um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, com ligeira filtração e sem colagem em Janeiro de 2010. Pode estar sujeito a criar depósito.

Notas de prova

Intenso aroma a groselha e notas balsâmicas, mentol e eucalipto. Paladar rico e vibrante com fruta fresca em equilíbrio com o aroma da madeira. Muito elegante e com boa estrutura, tendo taninos firmes e acidez equilibrada no fim de boca. Este vinho está pronto para consumo, mas melhorará em garrafa nos próximos 5 a 7 anos.

Prémios

- ◆ **Medalha de Prata** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2011
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2010
- 🏆 **Gran Menzione** - Vinitaly - Itália 2011

Classificações

- 91 – *Wine Enthusiast*
- 89 - *Wine Spectator*
- 17,5 - *Vinhos de Portugal 2011 - J.P. Martins*



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Reviews

O vinho mostra-se muito carregado na cor e o aroma evidencia as notas florais e verdes que esta casta costuma apresentar. No aroma até se pode confundir com un certo floral da Trincadeira. Muito corpo mas no ponto certo da extracção, tem a barrica a evidenciar-se muito mas a permitir uma boa percepção dos aromas. Final macio e longo, é um tinto quer para a mesa quer para a cave, sempre em copos largos e com muita atenção à temperatura, que não deverá exceder os 18°. - JPM - *Vinhos de Portugal 2011*

It is rare to find a pure Petit Verdot (the grape used in some blends in Bordeaux) anywhere, let alone in Portugal. The Alentejo is a good place, with guaranteed ripeness for this fickle grape. Dark in color, packed with dense tannins and a heavy layer of wood, this is not for the faint-hearted. It is certainly ripe and rich. - *Wine Enthusiast (8/1/2010)*

Dense, delivering rich aromas and flavors of ripe plum, dark cherry and smoked meat. Christmas pudding and chocolate mousse notes extend on the full-bodied finish, with hints of mint. Drink now through 2015. – KM, *Wine Spectator, Web Only -2011*