

## Cortés de Cima Reserva 2008

Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	44% Aragonez, 24% Touriga Nacional, 20% Syrah, 12% Petit Verdot
<b>Ácidos Totais:</b>	5.4
<b>pH Final:</b>	3.56
<b>Açúcares Redutores:</b>	3.1
<b>Álcool:</b>	14,5%
<b>Estágio em Barricas:</b>	14 meses em barricas de carvalho Francês (80%) e carvalho Americano (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar  
Engarrafamento sem colagem e com filtração em Abril de 2010  
Produção total: 6.240 (75cl)  
Lançamento: Setembro 2011



### Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Concours Mondial de Bruxelles 2012
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2012
- ◆ **Medalha de Prata** – Decante World Wine Awards - UK 2012
- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2011
- ◆ **Medalha de Prata** - International Wine Challenge - London 2011
- ◆ **Medalha de Prata** - Vinalies International 2011
- ◆ **Medalha de Prata** - Challenge International du Vin 2011
- ◆ **Medalha de Bronze** – Decanter World Wine Awards – UK 2013

### Ratings

92 - Wine Enthusiast (Cellar Selection)  
90 - Robert Parker / Mark Squires  
89 - Wine Spectator  
18 – Revista Vinhos  
18 – João Paulo Martins

### Reviews

"Aroma bem madura, com frutas pretas, alicorados, fumados, cedro. Encorpado, texturado e robusto na boca, com taninos firmes, acidez viva. Muito bem proporcionado, sedoso e envolvente." - *Revista Vinhos*

"(...) Aqui temos muito boa fruta e madeira de excelente qualidade, tudo a contribuir para um aroma rico, complexo e cheio de classe. Muito bem na prova de boca, afinado pelo tempo, mas a manter uma boa margem de progressão em cave. Este precisa de excelentes copos, petisco à altura e um momento especial." - *João Paulo Martins*

"The top of the range at Cortés de Cima and deservedly so. The wine is finely structured, with a feeling of restrained power. It has all the right elements of red plum, dry, dark tannins and prominent acidity, all in balance." - *Wine Enthusiast*

"It is a lovely wine, seductive and caressing on the palate, graceful, focused and lingering, with reasonably ripe tannins. This is usually Cortés de Cima's best wine, the most likely wine to be distinguished, and it is again this year. A touch smokey, it is nonetheless a pleasure to drink, a wine that slithers over the mid-palate and seems quite enticing, elegant and ethereal. The wines of Alentejo do not stereotypically have a reputation for elegance, but this manages to provide some, while remaining flavorful. Drink now-2021." - *(Mark Squires) Robert Parker*

"This delivers aromas and flavors of black currant and cassis, with accents of rich tobacco and mineral. Ripe and spicy on the finish, with chocolate notes." - *Wine Spectator*



## 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 exceção 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 são fermentadas sem engaços, a temperaturas controladas, numa combinação do método "rack and return" e regulares remontagens, precedido de um alargado período de maceração das películas, o que realça as características frutadas das castas, e fornece estrutura taninosa e equilíbrio. O vinho foi envelhecido durante 14 meses em barricas de carvalho francês (80%) e de carvalho americano (20%), tempo durante o qual houve uma combinação das características próprias das castas e dos componentes do carvalho. Foi engarrafado sem colagem e com filtração em Abril de 2010.

## Notas de Prova

É um vinho complexo, com um bouquet de frutos silvestres, especiarias, notas de tabaco e couro. No paladar é sedoso e elegante, com taninos muito finos, boa intensidade e um final sólido e persistente. Muito sofisticado, vai continuar a evoluir em garrafa durante os próximos 10 anos.

## Track Record

Vindima 2004 – 91 – Robert Parker / Mark Squires  
Vindima 2004 – 91 – Wine Enthusiast  
Vindima 2004 – Medalha de Ouro – Vinalies Internationales – France 2009  
Vindima 2004 – BEST OF NATION - Portugal - S.F. Intl Wine Competition - California 2008  
Vindima 2004 – Medalha de Ouro - S.F. Intl Wine Competition - California 2008  
Vindima 2004 – Great Medalha de Ouro - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2007  
Vindima 2004 – Medalha de Ouro - Mundus Vini - Germany 2007  
Vindima 2004 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2007  
Vindima 2004 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2008  
Vindima 2004 – Medalha de Prata - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2008  
Vindima 2004 – Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2007  
Vindima 2004 – Medalha de Prata - Decanter World Wine Awards - UK 2008  
Vindima 2004 – Medalha de Prata - Vinalies Internationales – France 2007  
Vindima 2003 – 92 – Robert Parker / Mark Squires  
Vindima 2003 – 91 – Wine Enthusiast  
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Vinalies Internationales – França 2006  
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – S.F. Intl Wine Competition – Califórnia 2006  
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Mundus Vini – Alemanha 2006  
Vindima 2003 – Troféu Prestige – Citadelles du Vin – Bordéus 2006  
Vindima 2003 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2006  
Vindima 2003 – Medalha de Prata – Challenge Intl. du Vin – Bordéus 2006  
Vindima 2001 - 92 - Wine Enthusiast 'Editors' Choice!  
Vindima 2001 - 91 - Robert Parker / Mark Squires  
Vindima 2001 - Troféu Prestige - Citadelles du Vin - Bordéus 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Vinalies Internationales – França 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Concours Mondial du Vin - Bruxelas 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Ouro - Mundus Vini - Alemanha 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Prata - Challenge Intl. du Vin - Bordéus 2004  
Vindima 2001 - Medalha de Prata - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2004  
Vindima 1998 - 93 – Robert Parker / Mark Squires  
Vindima 1998 - 91 – Wine Enthusiast  
Vindima 1998 - Troféu de Prata– Les Olympiades du Vin, Bordeaux 2001  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Intl. Wine Challenge, London 2002  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Challenge du Vin, Bordeaux 2001  
Vindima 1998 - Medalha de Ouro - Concours Mondial, Bruxelles 2001  
Vindima 1997 - 90 – Robert Parker / Mark Squires  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin, Bordeaux 1999  
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge London, UK 1999