



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Chaminé Branco 2009

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	38% Antão Vaz, 27% Viognier, 18% Verdelho e 17% Semillon
Acidez Total:	6.4
pH final:	3.16
Açúcar Residual:	2.8
Álcool:	13%

Engarrafado na propriedade em Fevereiro 2010
Produção total: 58.189 garrafas 75cl, 5.300 garrafas 37,5cl
Lançamento: Março 2010
Sem envelhecimento em barrica



Vindima 2009

Foi um Inverno excepcionalmente frio, um dos mais frios dos últimos 19 anos, com uma rara queda de neve em Janeiro! A precipitação foi regular, rondando os 500 mm, e concentrou-se nos meses de Inverno. A estes seguiu-se uma Primavera e um Verão secos e quentes, com um abrolhamento que marcou pela antecipação, a 26 de Fevereiro.

O tempo instável durante a floração, em Maio, resultou numa polinização desigual, produzindo-se menos frutos em algumas variedades. Um período muito quente no início de Agosto, com temperaturas médias de 25°, fez com que a vindima começasse excepcionalmente cedo.

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

Aromas frescos e cítricos a toranja e erva príncipe com notas de lima. Palato em fruta elegante e intensa, com mineralidade e acidez refrescante no fim de boca.

Prémios

◆ Medalha de Bronze - International Wine Challenge - London 2010

Classificações

88 – *i-winereview*
87 – *Wine Enthusiast* “Best Buy”
87 - (Mark Squires) *Robert Parker*
87 – *Wine Spectator*
15,5 – *Revista de Vinhos*
15,5 - *Vinhos de Portugal 2011* - J.P. Martins



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Reviews

Frutos de pomar, com foco na simplicidade e franqueza e discreto fundo mineral. Mais volume e estrutura na boca, generoso com acidez moderadora. - Boa Compra 2010. Wine – Essencia do Vinho. - *Boa Compra 2010. Wine – Essencia do Vinho*

Feito de Antão Vaz, Verdelho e Viognier, surge no aroma com profusas notas de vegetal seco, sensações de fruta branca como ameixa, pêra, ao lado de um floral bem interessante. Muito fino na prova de boca, elegante e capaz de ser excelente companhia para peixes delicados. Todo ele muito bem proporcionado. – *JPM - Vinhos de Portugal 2011*

Com um nariz cheio de frescura, com notas de limão, muito citrino. Na boca surpreende pela frescura, tem boa acidez e um frutado seguro, mas não demasiado exuberante. Vai sempre abrindo no copo mas mantendo uma elegância muito agradável, deixando bom final de boca. - *José Silva Revista NS*

Nariz com notas de folha de limoeiro e um toque de erva molhada. Na boca, boas notas frutais conjugadas com uma acidez equilibrada que torna este Chaminé muito refrescante. – *AMN – Jornal i 07/2010*

Light yellow-gold in color it has attractive aromas of pear, melon and light herbs. Ripe tropical fruit salad with a honeyed texture on the palate, it offers good acidity and freshness on the finish. A delicious easy drinking wine offering great value in its price range. – *i-winereview 2010*

Crisp acidity and an attractive line in vivid citrus give a fresh, ready-to-drink wine. It has a bright pear juice final flavor. - *WE (8/1/2010)*

Track Record

Vindima 2008 – Commended – International Wine Challenge – London2009