



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Homenagem a Hans Christian Andersen 2009

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	6.2
pH Final:	3.42
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 Junho de 2010.
Produção total: 3.800 garrafas



Homenagem a Hans Christian Andersen

Três Dinamarqueses, Hans Kristian Jorgensen, o viticultor e enólogo de Cortes 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.

Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro (Top Tem) – Syrah du Monde 2012**
- ◆ **Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2012**
- ◆ **Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2012**
- ◆ **Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards – UK 2013**

Classificações

- 92 - Wine Enthusiast "Cellar Selection"**
- 89 – Robert Parker**
- 89 – Wine Spectator**
- 17,5 – Revista Vinhos 02/2012- Melhores do Ano 2012**
- 17 – João Paulo Martins**

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 graus, fez com que a vindima começasse excepcionalmente cedo.

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 Junho de 2010.



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Notas de Prova

Este vinho mostra aromas intensos e complexos com alguma notas balsâmicas. No palato é rico e concentrado, frutado, denso e sólido, com uma boa estrutura, comprimento e equilíbrio. Está pronto para beber agora e evoluirá na garrafa nos próximos 3 a 5 anos.

Reviews

(...) Muito macio na boca, cheio, com leves notas achocolatadas, é um tinto que tendo mudado completamente de perfil, continua a ser um bom Syrah e um bom alentejano. - *Guia Vinhos de Portugal 2013 de João Paulo Martins*

Aromas of spicy blackberry and tar. Gutsy and assertive with plump, juicy tannin. Heady and concentrated fruit. Big, bold and sweeping. - *Intl Wine Challenge*

Fumados dominam um aroma ainda fechado, muita especiaria e algum vegetal. Na boca é muito fino, aveludado, com corpo cheio, taninos de seda. Bastante redondo, sumarento, com final longo e fresco. - *Revista Vinhos 02/2012*

A Syrah-based wine made by Cortes de Cima's Danish owner, Hans Kristian Jorgensen, in homage to the famous Danish writer of fairy stories. It is weighty, rich, ageworthy and ripely fruity. It is packed with firm tannins as well as blackberry acidity.- *Wine Enthusiast*

This is a little tighter and more focused early on than the regular Syrah, with a little bit more of a gamey overlay as it airs out. It retains the sensibilities of the regular bottling in terms of elegance and brightness, though, and it drinks very well...In any event, it is quite a nice offering. - *Robert Parker*

This lush red is dripping with exuberant raspberry and boysenberry flavors, accented by lots of violet notes. The creamy finish features milk chocolate and cream hints.- *Wine Spectator*

Track Record

Vindima 2008 - Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2010
Vindima 2008 - Medalha de Prata - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2010
Vindima 2007 - Medalha de Ouro - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2010