



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Cortes de Cima Petit Verdot 2009

Cortes de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	100% Petit Verdot
<b>Ácidos Totais:</b>	6.0
<b>pH Final:</b>	3.68
<b>Açúcares Residuais:</b>	3.9
<b>Álcool:</b>	14%
<b>Estágio em Barrica:</b>	12 meses em Carvalho Francês (100%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.  
Engarrafado em Março 2011  
Produção total: 3.420 garrafas

### Prémios

- ◆ Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
- ◆ Medalha de Prata (Excelência) – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2012
- ◆ Medalha de Prata – International Wine Challenge – London 2013
- ◆ Medalha de Bronze – International Wine Challenge – London 2012
- ◆ Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2012
- 🏆 Gran Menzione – Vinitaly 2012



### Classificações

16,5 – João Paulo Martins  
16,5 – Wine 03/2012  
16,5 – Revista Vinhos 02/2012

### Reviews

**Cor viva. Notas de fruto silvestre maduro, tostados integrados, vibrante e amplo. Belo volume na boca, taninos de bom calibre, apesar da extração, guarda frescura, carradas de fruta e balsâmicos. Pronto a agradar.** – Wine 03/2012

**Muita cor, notas de tosta de barrica bem presentes, algum alcatrão e frutos muito pretos. Perdem-se as tonalidades florais da casta que surgem depois na boca, sempre aliadas a um perfil muito austero.** – Revista Vinhos 02/2012

### 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 comesse excepcionalmente cedo.

### 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 12 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 Março 2011. Pode estar sujeito a criar depósito.

### Notas de prova

Elaborado exclusivamente a partir de uvas da casta Petit Verdot (100%) seleccionadas à mão e vindimadas no seu ponto óptimo de maturação. Possui aroma intenso a groselha, paladar rico e vibrante, com taninos firmes e um fim de boca persistente. Este vinho está pronto para consumo, mas melhorará em garrafa nos próximos anos.



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Track Record

Vindima 2008 – 91 – *Wine Enthusiast*

Vindima 2008 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2011

Vindima 2008 – Medalha de Prata – International Wine Challenge – London 2010

Vindima 2008 – Gran Menzione – Vinitaly – Itália 2011