



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortes de Cima 2010

Cortes de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas: 35% Syrah, 30% Aragonez, 10% Petit Verdot, 10% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 5% Cabernet Sauvignon

Ácidos Totais: 6.0

pH Final: 3.64

Açúcar Residual: 2.8

Álcool: 14%

Estágio em Barrica: 12 meses em Carvalho Francês (80%)/Carvalho Americano (20%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Filtrado e engarrafado em Janeiro de 2012
Produção total: 186.500 garrafas (75cl), 10.600 garrafas (37cl)



Prémios

- ◆ Gold Medal - Sakura Japan Women's Wine Award 2014
- ◆ Prémio Região - UVA D'OURO 2013
- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2013
- ◆ Medalha de Prata – International Wine Challenge 2012
- ◆ Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2012

Pontuações

88 – Wine Enthusiast
87 – Wine Spectator
16 – Wine 03/2013
15,5 - João Paulo Martins
15,5 – João Paulo Martins – Vinhos de Portugal 2014

Reviews

Fruit and barnyard flavors combine to give a wine that, while on the rustic side, still has an attractive juicy quality. It is full bodied; its acidity combines with a ripe plum flavor. - *Wine Enthusiast*

Medium-bodied, with dried olive notes to the berry and wild cherry flavors. Firm and juicy on the well-spiced finish. - *Wine Spectator*

Rubi. Notas de cereja, ameixa e flores secas, suave groselha e algum matagal. Muito fino e proporcionado na boca, com suave mentolado e balsâmico. Belos taninos e acidez delicada, final seco e consistente. Um valor seguro. – *MM – Wine 03/2013*

Vindima 2010

Na época 2009/ 2010 de crescimento das uvas registaram-se novos recordes climáticos, tanto em relação às chuvas de Inverno como ao calor do Verão. Esta época foi difícil, bem como a época das vindimas, porque o amadurecimento foi tardio. O tempo, durante a vindima, esteve bom.

Vinificação

Fruta bem madura. Fermentado sem engaço, a temperaturas controladas, com remontagens frequentes. Envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%), e em seguida loteado para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho. Engarrafado sem colagem e com filtração.



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Notas de Prova

Apresenta aromas a frutos de bago preto com notas balsâmicas. É intenso, sólido e bem estruturado no paladar, com sabor a fruta e especiarias e um final longo e persistente. Este vinho bebe-se com prazer enquanto jovem, mas tem estrutura para evoluir em garrafa.

Track Record

Vindima 2009 - 90 - Wine Enthusiast
Vindima 2009 - 17 - Revista Wine – Escolha do Mês e Boa Compra 06/2011
Vindima 2009 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2007 - Medalha de Prata (Best In Class) - Intl Wine & Spirit Competition – UK 2010
Vindima 2006 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition - UK 2009
Vindima 2005 – Medalha de Ouro – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2008
Vindima 2005 – Medalha de Prata – S.F. Intl. Wine Competition 2008
Vindima 2005 - Medalha de Prata – Mundus Vini – Germany 2008
Vindima 2005 – Medalha de Prata – AWC Vienna – Austria 2008
Vindima 2004 – Medalha de Prata – International Wine Challenge – London 2007
Vindima 2004 – Medalha de Prata – Challenge Intl. du Vin – Bordeaux 2007
Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Vinalies Internationales;
Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Mundus Vini 2006;
Vindima 2002 - Medalha de Ouro - Mundus Vini 2005;
Vindima 2000 - Medalha de Prata - Concours Mondial;
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;
Vindima 2000 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.
Vindima 1999 - Medalha de Prata - International Wine Challenge;
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Concours Mondial Bruxelles ;
Vindima 1999 - Medalha de Prata - Challenge International du Vin.
Vindima 1998 – Troféu CIVART Trophy e Medalha de Ouro - Challenge International du Vin;
Vindima 1998 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.
Vindima 1997 - Medalha de Prata - International Wine Challenge.
Vindima 1996 - Medalha de Bronze - International Wine Challenge.