



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Homenagem a Hans Christian Andersen 2010

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	6.0
pH Final:	3.62
Açúcar Residual:	3.8
Álcool:	14 %
Estágio em Barricas:	8 meses em barricas de carvalho francês e americano

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado em Julho 2011.
Produção total: 9.400 garrafas (75cl)



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

- ◆ Troféu Regional Portugal - Decanter Asia Wine Awards 2012
- ◆ Medalha de Ouro – Challenge International du Vin 2014
- ◆ Medalha de Ouro – Syrah du Monde 2013
- ◆ Medalha de Ouro – Decanter Asia Wine Awards 2012
- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2013
- ◆ Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2013
- ◆ Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards 2013

Classificações

92 (Cellar Selection) – Wine Enthusiast
17,5 (Boa Compra 2013) – Revista Wine
17 – JPM – Vinhos de Portugal 2014

Reviews

"This is perfumed and fruity, with notes of raisins, prunes and bitter chocolate that are supported by solid tannins." – *Wine Enthusiast*

"Interesting for its mix of tobacco and red plum flavors, with notes of cherry pie, followed by cedary accents on the finish." – *Wine Spectator*

"Rubi. Nariz de fruta madura, geleia, com madeira bem proporcionada. Estilo moderno e com taninos de muito bom nível. Finaliza com persistência e sugestões a chocolate de leite, especiarias doces, criando uma prova irresistível." – *Revista Wine*

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.



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

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 8 meses em barricas de carvalho francês e americano até altura do engarrafamento em Julho de 2011.

Notas de Prova

Aromas complexos a baunilha, tabaco e caixa de charutos. Doce, carnudo, com fruta saborosa no paladar, terminando com uma boa acidez.

Track Record

Vindima 2009 - 92 (Cellar Selection) – *Wine Enthusiast*

Vindima 2009 - Medalha de Ouro (Top Tem) – Syrah du Monde 2012

Vindima 2009 - Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2012

Vindima 2009 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2012

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