



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortes de Cima Petit Verdot 2010

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Petit Verdot
Ácidos Totais:	5.9
pH Final:	3.53
Açúcar Residual:	2.6
Álcool:	14%
Estágio em Barrica:	12 meses em Carvalho Francês (100%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado em Abril 2012
Produção total: 6.250 garrafas

Prémios

- ◆ Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2014
- ◆ Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2014
- ◆ Medalha de Prata – Decanter Asia Wine Awards 2013

Classificações

90 – Wine Enthusiast
88 – Robert Parker/Mark Squires
17 – João Paulo Martins – Vinhos de Portugal 2014
16,5 – Revista de Vinhos 02/2014

Reviews

"Petit Verdot seems right at home in the southern Alentejo. This wine is fully ripe, and genuinely fruity. Very juicy and packed with black fruits, it's full-bodied and dense." - *Wine Enthusiast*

"A nice performance for this mono-varietal this year, it may be the best (Petit Verdot) yet from the winery." – *Mark Squires (February, 2014) erobertparker.com*

"Boa densidade aromática, frutos maduros – ameixa e algum vegetal verde apimentado – a mostrar grande elegância. É essa a sensação na boca, há uma vivacidade e proporção que o tornam muito atractivo." – *Revista de Vinhos*

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

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 Abril 2012. Pode estar sujeito a criar depósito.

Notas de prova

Foi produzido exclusivamente com uvas maduras da casta Petit Verdot (100%) seleccionadas à mão. Aromas perfumados a groselha preta com notas de menta, especiarias, e madeira tostada. É elegante e firme no paladar, equilibrado, terminando com taninos agradáveis.





CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Track Record

Vindima 2009 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata (Excelência) – Intl Wine & Spirit Competition 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata – International Wine Challenge 2013
Vindima 2008 - 91 – *Wine Enthusiast*
Vindima 2008 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2011
Vindima 2008 - Medalha de Prata - International Wine Challenge 2010