



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Chaminé Branco 2011

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas: 27% Antão Vaz, 25% Viognier, 25% Verdelho e
23% Sauvignon Blanc
Acidez Total: 5.8
pH final: 3.44
Açúcar Residual: 2.3
Álcool: 13%

Engarrafado na propriedade em Dezembro 2011
Produção total: 145.000 garrafas 75cl, 10.000 garrafas 37,5cl
Lançamento: Janeiro 2012
Sem envelhecimento em barrica



Prémios

- ◆ **Medalha de Prata** – Concours Mondial de Bruxelles 2012
- ◆ **Medalha de Bronze** – Decanter World Wine Awards – UK 2012
- ◆ **Medalha de Bronze** – Hong Kong International Wine and Spirits Competition – HK 2012

Pontuações

87 – Wine Spectator
86 – Robert Parker
85 – Wine Enthusiast
16 – “Boa Compra” Revista Vinhos
15,5 – João Paulo Martins

Reviews

Com Verdelho, Antão Vaz, Viognier e Sauvignon Blanc, está bastante original, perfumado e elegante, com muitas notas de lima e flor de laranjeira. Perfeita acidez frutada potencia a frescura e prolonga o final. – *Revista de Vinhos 1/2013*

Surge este ano com um aroma mais equilibrado, menos evidente nas castas e nos seus aromas, todo ele mais harmonioso, agora com leves notas citrinas e de fruta branca. Muito bem também na boca, é um branco acessível no estilo, com acidez pronunciada e muito capaz de boa prestação ` mesa. Boa relação qualidade / preço. - *Guia Vinhos de Portugal 2013 de João Paulo Martins*

A fruity white, filled with bright peach and apricot flavors, with a strong current of Gala apple supported by fresh acidity. Hints of cinnamon linger on the focused finish. - *Wine Spectator*

Not surprisingly, given the grape blend, this exudes a lot of personality this year. Quite grassy and vibrant, it is well built in the mid-palate for its price range and likely to be rather invigorating as a summer sipper. If you like those fragrant, herbaceous wines, this will hit the spot and seem like quite a nice bargain. - *Robert Parker*

Flavors of pear and white peach drive this clean, fruity wine. It has a tang of citrus and acidity that adds a lively edge. Ready to drink now. – *Wine Enthusiast*

Vindima 2011

A nossa 16ª vindima. Mais um recorde de precipitação registado no inverno. Recorde de calor tropical em Maio. A vindima nunca começou tão cedo, também isso foi um recorde. O clima no verão e durante a vindima foi extremo. A quantidade de uvas vindimadas foi elevada. A qualidade da vindima foi acima da média.

Cortés de Cima – 7960-189 Vidigueira – Portugal
Tel. +351 284 460 060 – Fax: +351 284 460 068
Email: wine@cortesdecima.pt – www.cortesdecima.pt



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Vinificação

As uvas, colhidas durante o período fresco do amanhecer, foram desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorre a temperaturas controladas durante 15 dias, a que se segue um estágio em borras finas com agitação regular. O vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter o carácter límpido e fresco.

Notas de prova

No aroma exibe uma mineralidade agradável com registos de lima e flores de citrinos. O palato é fresco com notas intensas de citrinos e uma acidez viva e persistente no final. Saboreie a acompanhar marisco, saladas e cozinha asiática.

Track Record

Vindima 2010 - 87 – Wine Spectator
Vindima 2010 - 86 – Wine Enthusiast
Vindima 2010 - 86 – ‘Best Buy’ – Wine Spectator
Vindima 2010 - 85 – Robert Parker
Vindima 2009 - 88 – i-winereview
Vindima 2009 - 87 – Wine Enthusiast “Best Buy”
Vindima 2009 - 87 – Robert Parker
Vindima 2009 - 87 – Wine Spectator
Vindima 2009 - 15,5 – Revista de Vinhos
Vindima 2009 - 15,5 – Vinhos de Portugal 2011 – J.P. Martins

Vindima 2010 - Silver – IWC London 2011
Vindima 2010 - Gran Menzione – Vinitaly – Itália 2011
Vindima 2009 - Bronze – IWC London 2010
Vindima 2008 - Commended – IWC London 2009