



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Homenagem a Hans Christian Andersen 2011

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	6.20
pH Final:	3.65
Açúcar Residual:	3.2
Álcool:	14 %
Estágio em Barricas:	8 meses em barricas de carvalho francês e americano

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado com filtração sem colagem em Julho 2012
Produção total: 12.300 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

- ◆ Medalha de Ouro – Syrah du Monde 2015
- ◆ Medalha de Prata – Concurso Vinhos de Portugal 2015
- ◆ Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2014
- ◆ Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2014

Classificações

92 (Cellar Selection) - Wine Enthusiast
91 – Wine Spectator
90 - Robert Parker
17,5 – JPM - Vinhos de Portugal 2016
17,5 – Revista de Vinhos
17,5 (Altamente Recomendado) – Revista Wine

Reviews

"It's a powerful wine with a dark side that's very suitable for those fairy stories. Big tannins, black fruits and a dense structure all promise aging." – *Wine Enthusiast*

"Big, rich and well-spiced, with pure flavors of blueberry, dark plum and cherry. Features notes of dried meat midpalate, followed by a luscious finish of chocolate mousse and cream. Drink now through 2018." - *Wine Spectator*

"A lovely Syrah, fragrant and crisp, with fine flavor on the finish and notable tannins for support. This straddles the stereotypical New and Old World styles. Not particularly earthy, it has a velvety texture with a touch of cream, but its sunny disposition makes it lively and fresh with tension on the finish. With air, it does develop a bit more of those classic Syrah nuances, but it leans more to fruity than complex. It should acquire more complexity with age. While this doesn't have a lot of mid-palate concentration, it is still likely Cortes de Cima's best Homenagem yet." - *Mark Squires, Robert Parker's Wine Advocate*

"Muito elegante na boca, cheio, consegue ter uma textura sedosa, sem peso excessivo da madeira, tudo em muito bom plano. Para apreciadores de tintos maduros mas já bebíveis." - *JPM - Vinhos de Portugal 2016*

Cortes 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

"Muito bem na cor e no aroma, denso e focado nas notas de frutos muito maduros, tipo ameixas pretas e amoras, algum chocolate amargo. **Muito elegante na boca, cheio, consegue ter uma textura sedosa, sem peso excessivo da madeira, tudo em muito bom plano. Para apreciadores de tintos escuros e cheios, mas já bebíveis.**" – JPM - Vinhos de Portugal 2016

"Aroma **exuberante, tropical muito fresco** e um fundo terpénico com ligeira tisana também. Na boca tem bom sabor, pendor vegetal e algum fruto citrino maduro no final. Bom corpo e volume, com comprimento e persistência. **Moderno e difícil de resistir**". - Revista de Vinhos

"Opaco. Aroma fechado, fruta preta, amora, groselha preta esmagada, alguma sugestão mais vegetal, tímida, mas a contribuir com frescura. **Potente, sempre em proporção e frescura. Taninos muito finos. Final longo, perfumado, rico, mineral e complexo.**" – Revista Wine

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.

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 2012.

Notas de Prova

Aromas de frutos de bago escuro, groselha, mirtilos e cássis. Elegante no palato, revela fruta distinta e saborosa com madeira de qualidade bem integrada. Equilíbrio notável, boa estrutura de taninos, longo e persistente.

Track Record

Vindima 2010 - 92 (Cellar Selection) – Wine Enthusiast
Vindima 2010 - Medalha de Ouro – Syrah du Monde 2013
Vindima 2010- Troféu Regional Portugal – Decanter Asia Wine Awards 2012
Vindima 2010 - Medalha de Ouro – Decanter Asia Wine Awards 2012
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2013
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2013
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards 2013
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