



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Incógnito 2011

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Syrah
Ácidos Totais:	5.9
pH Final:	3.61
Açúcar Residual:	2.9
Álcool	14 %

Estágio em Barricas: 8 Meses em Carvalho Francês (100%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado com filtração sem colagem em Julho 2012
Produção total: 14.400 garrafas (75cl)

Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Concours Mondial de Bruxelles 2014
- ◆ **Best Red Portugal** – Korea Wine Challenge 2014
- ◆ **Medalha de Ouro** – Korea Wine Challenge 2014
- ◆ **Medalha de Prata** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014

Classificações

- 92 – Robert Parker
- 91 – Wine Enthusiast
- 90 – Highly Recommended- Decanter Magazine
- 18 – Revista Vinhos – Os melhores do Ano 2014: Prémio Excelência
- 18 – Revista Wine
- 17,5 – Revista de Vinhos : A Escolha de JPM
- 17,5 – JPM, Vinhos de Portugal 2016

Reviews

"This is a fine Incógnito year. Silky and intensely flavorful, this is beautifully constructed with moderate tannins at this point. It still shows a bit too much oak, but that should continue to moderate. Despite the elegance and silk, it also has a **subtle lushness** to it and a tasty conclusion that makes it **rather sexy**. Its upperlevel sibling this year, the Reserva, seems a bit more brooding and structured by contrast. **They both show great. This is very flavorful and completely delicious.**" - Mark Squires eRobertParker.com

"The 2011 Incognito **certainly appears to be a terrific one**. Showing fine concentration, this has plenty of Syrah character, a juicy finish and gradually emerging tannins for support. Showing depth, finesse and structure, not to mention seeming quite delicious, it is likely one of **the best the brand has ever produced**. Drink 2015-2027." - Mark Squires, Robert Parker's Wine Advocate

"This Syrah-based wine is dense, concentrated and seriously ageworthy. It is weighted by concentrated black fruit, with solid tannic structure and fine acidity on the finish." - Roger Voss – Wine Enthusiast

"A rich, ripe cassis aroma with notes of lifted parma violet and a fresh red-fruit texture, along with a dense palate of dried blueberry and sweet fruit." – DECANTER Magazine UK

"Notas de groselha preta, cereja, fumados e minerais, sugestões outonais e balsâmicas, distinto, apurado e muito interessante. Estrutura polida na boca, encorpado, bela textura de taninos, sólido, vibrante, com notas de groselha, ameixa preta e fumados. Muito mineral." – Revista Wine

"Muito floral, perfumado e tostado, com cerejas e ginjas a dar um tom penetrante, complexo. Elegante e encorpado, com belíssima leveza, taninos e acidez perfeitamente integrados, muito bonito, fresco, persistente." – Revista Vinhos - Prémio Excelência





CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

"Polido no estilo, gordo na estrutura, macio na fruta madura com ameixas pretas, leve compota que não cansa, cacau e especiaria, sentem-se na boca taninos muito bem envolvidos, com estrutura e grande complexidade e conjunto." – JPM, Revista de Vinhos

"Muito concentrado na cor, aroma quente, cheio de notas de frutos muito pretos e onde a madeira tem uma palavra a dizer, contribuindo para a exemplificação do conjunto. Resulta cheio, escuro, sisudo. A mesma sensação na boca, o vinho tem vindo a mudar um pouco de perfil ao longo das várias edições e hoje é bem mais acessível na boca, mais ponderado na madeira nova e ganhou seguramente mais adeptos desde então. **Conjunto de grande qualidade.**" – JPM - Vinhos de Portugal 2016

A História do "Incógnito"

O Incógnito nasceu do espírito inovador e desassossegado de Carrie e Hans Jorgensen. Na Cortes de Cima o talhão 9C é a primeira vinha da casta Syrah plantada no Alentejo. Quando em 1991 Hans Jorgensen plantou as cepas com enxertos vindos directamente do Ródano, numa área de terreno calcário no cimo de um monte, não imaginava que a vinha iria originar um vinho que marcaria a região e os vinhos do Alentejo.

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 até altura do engarrafamento em Julho de 2012.

Notas de Prova

Entusiasmante mistura de frutos selvagens de bago vermelho, tosta de madeira, carne e notas de alcatrão. No paladar é complexo, com um forte paladar de fruta silvestre madura e um equilíbrio cativante. Suave no início, mostrando-se firme ao longo da prova, excelente estrutura de taninos e uma agradável frescura, com boa acidez a contribuir para um longo e persistente final.

Um excelente exemplo de um ano memorável, numa versão elegante e bem estruturada do Incógnito. Manter-se-á grandioso por pelo menos 10 anos.

Track Record – Prémios

Vindima 2009 – 90 – Robert Parker
Vindima 2009 – Medalha de Ouro – Concurso Vinhos de Portugal 2013
Vindima 2009 – Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2009 – Medalha de Ouro – Syrah du Monde 2012
Vindima 2005 – Medalha de Ouro – Berliner Wein Trophy – Germany 2009
Vindima 2005 – Medalha de Ouro – Vinalies Internationales – France 2009
Vindima 2005 – Medalha de Ouro (BEST IN CLASS) – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2008
Vindima 2005 – Medalha de Ouro – Mundus Vini – Germany 2008
Vindima 2005 – Top Ten–PROVA INTERNACIONAL "TOP 10 DE VINHOS PORTUGUESES" – Essência do Vinho
Vindima 2004 – 90 – Robert Parker
Vindima 2004 – Medalha de Ouro – International Wine Challenge – London 2006
Vindima 2004 – Medalha de Ouro – Concours Mondial du Vin – Bruxelles 2006
Vindima 2004 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2006
Vindima 2003 – Medalha de Ouro (BEST IN CLASS) – Intl. Wine & Spirit Competition – UK 2005
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Mundus Vini – Germany 2005
Vindima 2002 – 90 – Robert Parker
Vindima 2002 – Grand'Ouro – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2004
Vindima 2002 – Medalha de Ouro – Japan Wine Challenge 2004
Vindima 2002 – Medalha de Ouro – Concours Mondial du Vin – Bruxelles 2004

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

Vindima 2001 – Prémio Excelência – Melhores de 2002 (Rev. Vinhos)
Vindima 2001 - Troféu de Excelência – Citadelles du Vin, Bordeaux, 2003
Vindima 2000 – Prémio Excelência – Melhores de 2001 (Rev. Vinhos)
Vindima 2000 - Medalha de Ouro – Challenge Intl du Vin, Bordeaux, 2002
Vindima 2000 - Top Ten – 'Wine Discoveries' Favourites of the Intl. Press, Vinexpo Bordeaux 2001
Vindima 2000 - Medalha de Ouro – Mundus Vini, Germany 2002
Vindima 2000 - Vinho do Ano 2002 – Gula Magazine, Brazil
Vindima 1999 – 90 – Wine Spectator
Vindima 1999 - Medalha de Ouro – International Wine Challenge UK, 2001
Vindima 1999 - Melhor Vinho Tinto de 2001 – The Independent daily newspaper UK
Vindima 1998 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles, 2000
Vindima 1998 - Prémio Excelência – Melhores de 1999 (Rev. Vinhos)