



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortes de Cima Sauvignon Blanc 2011

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Sauvignon Blanc
Acidez Total:	5.80
pH final:	3.44
Açúcar Residual:	1.5
Álcool:	13%

Engarrafado na propriedade em Fevereiro 2012
Sem envelhecimento em barrica
Produção total: 3.240 garrafas 75cl

Prémios

- ◆ **Medalha de Prata** – Concours Mondial de Bruxelles 2012
- ◆ **Medalha de Bronze** – Intl Wine & Spirit Competition - London 2013
- ◆ **Medalha de Bronze** – Decanter World Wine Awards – UK 2012
- ▲ **Commended** - International Wine Challenge - London 2012



Pontuações

16 – João Paulo Martins
15,5 – Wine 08/2012
15,5 – Revista de Vinhos 07/2012

Reviews

Muito verde no aroma, notas de relva cortada, de couve fresca, salientando aqui uma das vertentes aromáticas da casta. Na boca sente-se uma fruta madura, de leve pendor tropical, mas com contenção, a acidez é muito boa e o branco resulta muito bem, para ser consumido novo e com peixe ou marisco. - *Guia Vinhos de Portugal 2013 de João Paulo Martins*

Cor aberta. Boa expressão de fruto amarelo, fruto de caroço, estragão e citrino mais discreto. Boa postura na boca, belo vinco de frescura e final de ressonância vegetal e frutada. Bem feito. – *Wine 08/2012*

Flores secas, fruta fresca, notas apimentadas e herbáceas. Na boca está gordo, com acidez suficiente, boa secura, algumas notas herbáceas dão-lhe nervo que se prolonga até ao final suavemente amargo. – *Revista de Vinhos 07/2012*

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

Produzido exclusivamente com uvas da casta Sauvignon Blanc, plantada na costa alentejana, a 3 km do oceano Atlântico. 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

Este vinho exhibe aromas de lima e limão com notas de groselha e erva. Revela um paladar elegante com uma mineralidade atrativa e uma agradável acidez.