



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Chaminé Branco 2012

Cortes de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	32% Sauvignon Blanc, 27% Verdelho, 25% Antão Vaz, 16% Viognier
<b>Acidez Total:</b>	5.5
<b>pH final:</b>	3.35
<b>Açúcar Residual:</b>	2.2
<b>Álcool:</b>	12,5%

Engarrafado na propriedade em Fevereiro 2013  
Sem envelhecimento em barrica



### Prémios

- ◆ **Medalha de Prata** – Concours Mondial de Bruxelles 2013
- ◆ **Medalha de Bronze** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014

### Classificações

85 – Robert Parker  
85 – Wine Enthusiast  
15,5 – Revista de Vinhos 09/2013

### Reviews

"A blend of Antao Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc and Viognier. Several of those grapes are quite aromatic. Not surprisingly, so is this wine, which is possessed of a **perky personality**, including refreshing herbaceousness in the background.... drink it as young and fresh as possible, it will be a **nice bargain and a summer favorite.**" – Mark Squires (June, 2013) *erobertparker.com*

"Attractively fruity, this is a crisp, clean wine. It has a light herbal element over the citrus and apple-skin fruit flavors, giving a touch of greenness to the wine." – *Wine Enthusiast*

"Fruto tropical leve banana e ananás, suave nota de baunilha no aroma. Bem elegante na leveza de boca, meio corpo, textura muito macia, final suave com boa persistência." – *Revista de Vinhos*

### Vindima 2012

A nossa 17ª vindima. Depois de um inverno frio e seco e de uma primavera também fria e seca, chegou um verão excepcional. Todos conduziram a uma apanha de qualidade!

### Vinificação

Um lote de castas locais e internacionais, proveniente da nossa vinha na fresca costa atlântica alentejana. 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

Aromas de flores citrinas, com notas de lima e frutos tropicais. Sabores de frutos exóticos, ao mesmo tempo cheio e elegante, e com boa intensidade. O vinho é equilibrado e muito fresco, terminando com uma acidez viva.



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Track Record

Vindima 2011 – 16 – "Boa Compra" *Revista de Vinhos*  
Vindima 2011 – 86 – *Robert Parker*  
Vindima 2011 – 85 – *Wine Enthusiast*  
Vindima 2010 – 87 – *Wine Spectator*  
Vindima 2010 – 86 – *Wine Enthusiast*  
Vindima 2010 – 86 – 'Best Buy' – *Wine Spectator*  
Vindima 2009 – 88 – *i-winereview*  
Vindima 2009 – 87 – *Wine Enthusiast* "Best Buy"  
Vindima 2009 – 87 – *Robert Parker*  
Vindima 2009 – 87 – *Wine Spectator*  
Vindima 2011 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2012  
Vindima 2011 – Medalha de Bronze – DWWA 2012  
Vindima 2011 – Medalha de Bronze – HK IWSC 2012  
Vindima 2010 – Silver – IWC London 2011  
Vindima 2010 – Gran Menzione – Vinitaly – Itália 2011  
Vindima 2009 – Bronze – IWC London 2010