



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortés de Cima Branco 2012

Cortés de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas: 40% Alvarinho, 40% Viognier e 20% Sauvignon Blanc
Ácidos Totais: 4.8
pH Final: 3.46
Açúcar Residual: 2.0
Álcool: 13%
Estágio em Barrica: Envelheceu parcialmente 5 meses em Carvalho Francês

Engarrafamento na propriedade familiar.

Filtrado e engarrafado em Abril de 2013

Produção total: 6.560 garrafas (75cl)



Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Challenge International du Vin 2014
- ◆ **Medalha de Prata** – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
- ◆ **Medalha de Prata** – Vinalies International 2014
- ◆ **Medalha de Prata** – Concours Mondial de Bruxelles 2014

Classificações

86 – Robert Parker

86 – Wine Enthusiast

16,5 – “Boa Compra” Revista Vinhos

16 – Revista Wine

Reviews

“**Quite tasty**, with modest concentration and a slightly creamy finish in its youth.” – Mark Squires (February, 2014) *erobertparker.com*

“ **With some wood aging, this is an attractive, smooth and ripely fruity wine. The vanilla and spice wood flavor underlines the peach and apricot fruits that are still young and fresh.**” - Wine Enthusiast

“**Une jolie robe jaune citron précède un nez d'agrumes et d'églantine qu'une petite touche boisée vient nuancer. La bouche reste très fraîche et aérienne sur des notes complexes et élégantes de vanille et d'orange.**” – Vinalies International

“**Cor acentuada. Fruta branca, vegetal verde, citrinos amargos, um pouco de pimento. Encorpado e volumoso, com acidez viva, rugosidade vegetal a dar presença e garra, final elegante e muito equilibrado**” - Revista de Vinhos

“**Tons tropicais, alguma ervilha e vegetal controlado. Dinâmico e apetecível, cresce na boca e no copo, apesar da moderada estrutura. Tem muita frescura, tenacidade e sobriedade, complexidade com especiarias frescas. Perfil moderno e gastronómico.**” - Revista Wine

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

Das nossas vinhas na Costa Atlântica Alentejana, as uvas das castas Alvarinho e Sauvignon Blanc são loteadas com uvas Viognier, provenientes do interior da região, da herdade Cortés de Cima.

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 em tanque, a que se segue um estágio em borras finas com agitação regular. Envelhecido durante 5 meses em barricas de carvalho francês (40% do volume total) até altura do engarrafamento em Abril de 2013. Engarrafado com filtração.

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

Notas de Prova

Este vinho apresenta aromas de fruta com caroço, tostado de madeira, notas de lima e flor de limão, acompanhado com uma boa mineralidade. Elegante no palato, com sabores ricos em fruta, e um final longo e persistente.