



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Petit Verdot 2012

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Petit Verdot
Ácidos Totais:	6.20
pH Final:	3.55
Açúcares Totais:	3.8
Álcool:	14%
Estágio em Barrica:	12 meses em Carvalho Francês (100%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado com filtração sem colagem em Abril 2014.
Produção total: 5.100 garrafas (75 cl)

Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Mundus Vini 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – Vinalies Internationales 2017

Classificações

- 90** – Robert Parker
- 90** – Wine Enthusiast
- 17** – VINHO – Grandes Escolhas
- 17** – Revista de Vinhos
- 16,5** – Jancis Robinson

Reviews

"It does show rather gracefully, though, with a fresh feel and a nicely crafted midpalate. It finishes with fine fruit washing over the palate—never sweet and never sloppy, but laced with some herbs and touches of complexity. In its understated way, this is a Petit Verdot that kept growing on me." - *Mark Squires, robertparker.com*

"This densely textured wine is dark in color, and rich in tannins and blackberries. The wine is now moving towards a secondary, leather texture and spice flavors." - *Oct/2018 - ROGER VOSS - Wine Enthusiast*

"Um tinto cheio, gordo e guloso. Algum fumado, quase químico de alcatrão, fruto negro, cacau e compota de amora, leve alcaçuz. Na boca é sedoso, gordo e preenche a prova com chocolate, fruto e especiaria. Final amplo, bonito, convincente." *João Afonso, VINHO – Grandes Escolhas, dez/2017*

"violet-scented dark fruit" – *Julia Harding, jancisrobinson.com*

"Ainda rubi. Elegantes notas de cogumelo, tabaco, couro e fruto do bosque. Bom volume e taninos afirmativos, sempre em elegância e um final longo e fumado. Vai continuar a evoluir." *José João Santos, Revista de Vinhos, dez/2017*

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

Este vinho foi produzido a partir de uvas rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num ótimo 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 12 meses em barricas de carvalho francês (100%), obtendo um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, com ligeira filtração e sem colagem em Abril 2014. Pode estar sujeito a criar depósito.





ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Notas de Prova

Aromas de frutos de bago escuro e especiarias, equilibrado por firmes taninos e acidez.

Track Record

Vindima 2011 - Medalha de Prata – Decanter Asia Wine Awards 2015
Vindima 2011 - Medalha de Prata – Concurso Vinhos de Portugal 2015
Vindima 2011 - Medalha de Prata – International Wine & Spirit Competition 2015
Vindima 2011 - Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2015
Vindima 2011 - Medalha de Prata – Mundus Vini 2015
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Decanter Asia Wine Awards 2013
Vindima 2010 - 90 – Wine Enthusiast
Vindima 2009 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata (Excelência) – Intl Wine & Spirit Competition 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata – International Wine Challenge 2013
Vindima 2008 - 91 – Wine Enthusiast
Vindima 2008 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2011
Vindima 2008 - Medalha de Prata - International Wine Challenge 2010