



ALENTEJO - PORTUGAL  
**CORTES DE CIMA**  
FAMILY VINEYARDS

## Cortes de Cima Cabernet Sauvignon 2013

Cortes de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Casta:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Ácidos Totais:</b>	6.1
<b>pH Final:</b>	3.55
<b>Açúcares totais:</b>	1.0
<b>Álcool:</b>	14%
<b>Estágio em Barricas:</b>	12 meses em Carvalho Francês (100%)

Engarrafado na propriedade em Abril de 2015.  
Produção total: 3.520 garrafas (75cl)



### Prémios

- ◆ **Medalha de Ouro** – Mundus Vini 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – Concours Mondial Bruxelles 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – Vinalies Internationales 2016

### Classificações

90 - Wine Wine Enthusiast  
89 – Robert Parker  
16,5 - Revista de Vinhos

### Reviews

"O pimentão verde salta de imediato e domina o aroma com algumas notas de apara de lápis e fruto de groselha e mirtilo. Muito musculado na prova de boca, todo em madureza e doçura de fruto apoiado por taninos redondos e gulosos. Final cheio." - João Afonso, *Revista de Vinhos - dez/2016*

"With just the right black currant character, this is a rich, structured wine. It has weight and richness of course, but it is the solid tannins and tight texture that distinguish it." - *Wine Enthusiast, Roger Voss*

"For a first release, this is often impressive, beautifully balanced, focused and nicely structured. The fine texture and pop on the finish give it a bit of distinction. It feels full in the mouth on first taste... It's nonetheless a promising debut that is beautifully crafted." - *Mark Squires, robertparker.com*

### Vindima 2013

Um Inverno seco, seguido por uma Primavera fria e chuvosa. O Verão foi moderado, aquecendo em Agosto. A época da apanha foi retardada, com uma tardia floração e maturação, e uma grande colheita. Acidez elevada e taninos maduros.

### Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Cabernet Sauvignon. As uvas foram seleccionadas e colhidas num estado óptimo de maturação; é sempre a última casta a ser vindimada na herdade. Foram fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, com delestage regulares e um alargado período de maceração das películas para melhorar o aroma a frutos, conseguir um bom equilíbrio e estrutura de taninos. Envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalho francês até altura do engarrafamento em Abril de 2015.

### Notas de Prova

Apresenta o característico aroma a pimento verde, especiarias e notas de grafite. No palato é sólido, com boa estrutura e notas de frutas doces que terminam num final seco.