



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortés de Cima Branco 2013

Cortés de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas:	48% Alvarinho, 32% Viognier e 20% Sauvignon Blanc
Ácidos Totais:	5.3
pH Final:	3.40
Açúcar Residual:	1.9
Álcool:	13%
Estágio em Barrica:	Envelheceu parcialmente 6 meses em Carvalho Francês

Engarrafamento na propriedade familiar.

Filtrado e engarrafado em Maio de 2014

Produção total: 9.600 garrafas (75cl)

Prémios

- ◆ Trophée Dry White Wine – Vinalies Internationales 2015
- ◆ Medalha de Ouro - Vinalies Internationales 2015
- ◆ Medalha de Prata – Mundus Vini 2015
- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial Bruxelles 2015
- ◆ Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2015

Classificações

89 - Robert Parker

16 – Revista Vinhos

16 – JPM - Vinhos de Portugal 2015

Reviews

"Bravo pour la qualité de ce vin qui a enchanté les dégustateurs. Derrière sa superbe robe or jaune intense aux reflets vert tilleul, il régale aussi bien au nez qu'en bouche par la complexité de sa palette aromatique (fleurs blanches, abricot, pêche, agrumes, épices, etc.). Il concentre à lui seul toutes les qualités recherchées : ampleur, équilibre, harmonie, finesse, fraîcheur, complexité, et en apothéose, une finale de grande longueur. Très beau vin et encore bravo !" – Vinalies Internationales

"Probably the best white I've yet seen from Cortés de Cima, this shows reasonable concentration for the price level, uplifting freshness and fine flavor on the finish. It handles its oak beautifully. It never feels heavy, but it is not thin, either, and it is always persistent, tasty and lingering. A very fine effort, it will be a big hit this summer. There isn't much track record with this bottling, of course, but it should hold reasonably for a few years if you must hold it. I predict most will drink it up fast once they get their hands on it. This is quite a nice bargain." - Mark Squires, Robert Parker's Wine Advocate

"Aromas verdes, com notas vegetais de couve, relva cortada, maçã Granny Smith, muito fresco e de bom impacto. Muito boa expressão de fruta na boca, elegante e com a acidez no ponto. Bem harmonioso." – JPM – Revista Vinhos

"Aroma muito atractivo, assente sobretudo na fruta madura e leve compota, e menos evidência da barrica. Redondo e volumoso na boca, acidez muito viva, sente-se aqui mais madeira, mas acaba por funcionar bem no conjunto, com final tostado agradável." – JPM - Vinhos de Portugal 2015

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.





CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

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 Cortes 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 6 meses em barricas de carvalho francês (40% do volume total) até altura do engarrafamento em Maio de 2014. Engarrafado com filtração.

Notas de Prova

Este vinho mostra aromas exóticos a lima, citrinos e toranja. Elegante no paladar com fruta, vivacidade e sabor prolongado.

Track Record

Vindima 2012 – Medalha de Ouro – Challenge International du Vin 2014

Vindima 2012 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014

Vindima 2012 – Medalha de Prata – Vinalies International 2014

Vindima 2012 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2014