



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortes de Cima Sauvignon Blanc 2013

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Sauvignon Blanc
Acidez Total:	5.1
pH final:	3.37
Açúcar Residual:	2.2
Álcool:	13.5%

Engarrafado na propriedade em Fevereiro de 2014
Sem envelhecimento em barrica
Produção total: 15.400 garrafas (75cl)

Prémios

- ◆ Medalha de Prata – Concurso Vinhos de Portugal 2014
- ◆ Medalha de Bronze – The Global Sauvignon Blanc Masters 2014
- ◆ Medalha de Bronze – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
- ◆ Medalha de Bronze – Concours Mondial du Sauvignon 2014
- 🏆 Commended – International Wine Challenge 2015
- 🏆 Commended – Decanter Asia Wine Awards 2014

Classificações

87 – Robert Parker
86 – Wine Enthusiast
16 – Revista de Vinhos
16 – JPM - Vinhos de Portugal 2015
15,5 – Revista Wine

Reviews

"Light and refreshing, it does have some persistence"... "rather charming" ... "a popular choice." – *Mark Squires (August, 2014) erobertparker.com*

"This ripe wine has currant aromas and a soft texture offering perfumed pears and ripe apricots. It's richly endowed, rounded with a layer of acidity at the end. Drink now." – *Roger Voss*

"Aromaticamente próximo do perfil da casta no hemisfério sul, com relva cortada, água de toranja e maracujá, mas também algum mineral. Prova de boca a revelar óptima acidez, quase crocante, seco, com sabor, fragrante e refrescante com final convincente." - *Revista de vinhos 11/2014*

"Muitos espargos verdes no nariz, toranja, pó e terra, um estilo tropical e verde ao mesmo tempo. Na boca é encorpado, tem amargos notórios, um tom mineral e seco, focado e austero, exigente, para apreciadores." - *Revista de vinhos*

"Mostra-se expressivo à casta, na versão mais verde vegetal, com notas de relva cortada e espargos verdes. **Acidez vibrante, corpo elegante e bem definido, bom equilíbrio de conjunto a dar uma prova de grande finura, com final longo. Sempre um vinho de Verão**, para marisco, por exemplo." – *JPM - Vinhos de Portugal 2015*

"Fruto tropical, maracujá, algum vegetal, relva, ervilhas, favas, num estilo bem característico e conseguido. Boa estrutura na boca, repleto de frescura, vibrante de sabor, equilibrado e com boa persistência." - *Revista Wine*

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

Produzido exclusivamente com uvas da casta Sauvignon Blanc, plantada na costa alentejana, a 3 km do oceano Atlântico. 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

Este vinho exhibe aromas perfumados a relva, maracujá e toranja. Intenso e firme no paladar, com fruta sumarenta e uma acidez vibrante e equilibrada.



Track Record

Vindima 2012 - 87 – Robert Parker
Vindima 2012 - Commended – International Wine Challenge 2013
Vindima 2012 - Commended – Decanter World Wine Awards 2013
Vindima 2011 - Medalha de Bronze – Intl Wine & Spirit Competition - London 2013
Vindima 2011 - Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2011 - Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards – UK 2012