



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Cortés de Cima Alvarinho 2014

Cortés de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Alvarinho
Ácidos Totais:	6.1
pH Final:	3.19
Açúcares Totais:	0.9
Álcool:	12,5%
Estágio em Barrica:	25% do volume foi envelhecido durante 6 meses em Carvalho Francês

Engarrafamento na propriedade familiar.

Filtrado e engarrafado em Abril de 2015

Produção total: 2.730 garrafas (75cl)



Prémios

◆ Medalha de Ouro – Mundus Vini 2016

Classificações

90 – Wine Enthusiast

16 – Revista de Vinhos

88 – Robert Parker

Reviews

"After searching for a cool climate for vines, Hans Jorgensen planted only two miles from the Atlantic Ocean south of Lisbon. **This Alvarinho is as fresh as if it came from the far north of Portugal.** It is bright with citrus and rich, as befits an Alvarinho. Hints of apricot and spice finish this **attractive wine.** Drink now." — *Roger Voss Wine Enthusiast June 2016*

"Aroma intenso e terpénico, citrino muito maduro e melão, vegetal também. **Prova de boca muito fresca, com boa acidez quase crocante, saboroso e poderoso, ligeiramente salino inclusive no final de boca. Muito moderno no perfil, um branco a descobrir.**" *NOG – Revista de Vinhos*

"This 2014 Alvarinho is **a nice debut vintage.** Aged for six months in French oak, half new. It **holds the oak beautifully and finishes with crispness and precision.** The bite on the finish gives it some seriousness. While it is not the most concentrated Alvarinho ever, **it holds its own well and it is rather impressive given that it doesn't pop up so often in this region.**" - *Mark Squires eRobertParker.com*

Vindima 2014

Condições quase perfeitas terminaram mais cedo devido às chuvas no final de Setembro. O verão foi ameno, permitindo uma maturação lenta e elevados níveis de acidez natural nas uvas.

Vinificação

Produzido exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, 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.

Envelhecido durante 6 meses em barricas de carvalho francês até altura do engarrafamento em Abril de 2015. Engarrafado com filtração.

Notas de Prova

Aroma intenso a fruta (citrino e pêssego) com uma agradável acidez refrescante.