



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

## **Cortes de Cima Amphora 2014**

Cortes de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas: 45% Aragonez, 30% Syrah, 15% Touriga Nacional,  
10% Trincadeira

Ácidos Totais: 5.3

pH Final: 3.57

Açúcares Totais: 0.8

Álcool: 13.5%

Estágio: 12 meses em ânforas de barro não revestido



Engarrafado na propriedade em Março 2016

Produção total: 2.400 garrafas (75cl)

### **Classificações**

**88 – Robert Parker**

**16,5 – Revista de Vinhos**

### **Reviews**

**“Aroma que mostra a suavidade e algum recato da fruta, ameixa e damasco, insinuação a trufa confere certo charme. Na boca é super macio, cremoso, taninos apelativos, tons balsâmicos, terrosos e herbal seco. Resulta bem.”** *Revista de Vinhos*

**“surprisingly flavorful fruit ...lovely...tastes great.”** - *Mark Squires, 232, The Wine Advocate, 31st Aug 2017*

### **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**

Um lote de Aragonez, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira, com processo de fermentação em ânforas de boca larga e cerca de 600kg de capacidade, seguida de estágio em ânforas de boca estreita de 150L.

O barro mantido puro, por ausência de revestimento nas ânforas utilizadas, permite natural evaporação e concentração do vinho, a sua porosidade facilita contacto controlado com o oxigénio ao longo dos 12 meses de maturação.

Intervenção minimalista e utilização de técnicas ancestrais, conduzem a uma nova identidade, um encontro entre a tradição e a aplicação dos novos conhecimentos sobre os processos de vinificação.

### **Notas de Prova**

Aromas intensos a fruta vermelha, com notas terrosas que oferecem profundidade e complexidade. Taninos suavizados pelo contacto com o barro, final longo e fresco.