



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Cortés de Cima Branco 2014

Cortés de Cima

Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	50% Alvarinho, 30% Viognier e 20% Sauvignon Blanc
<b>Ácidos Totais:</b>	5.6
<b>pH Final:</b>	3.24
<b>Açúcar Residual:</b>	1.2
<b>Álcool:</b>	13%
<b>Estágio em Barrica:</b>	Parcialmente envelhecido durante 6 meses em Carvalho Francês (40%)

Engarrafamento na propriedade familiar.

Filtrado e engarrafado em Abril de 2015

Produção total: 9.900 garrafas (75cl)



### Prémios

- ◆ **Medalha Grande Ouro** – Concurso Vinhos de Portugal 2016
- ◆ **Medalha de Ouro** – Concours Mondial Bruxelles 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – International Wine Challenge 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – Intl Wine & Spirit Competition 2016
- ◆ **Medalha de Prata** – Vinalies Internationales 2016

### Classificações

89 – Robert Parker

87 – Wine Spectator

16,5 – Revista de Vinhos

16 - JPM, Vinhos de Portugal 2016

### Reviews

"With a touch of cream on the finish, this has sensual texture and a feeling of fullness in the mouth. The **fine concentration blends with the texture to make this very caressing**, but it does not lose its freshness in favor of other components. It handles the oak easily and finishes clean and a bit fruity." - *Mark Squires eRobertParker.com*

"Well-spiced, with juicy flavors of ripe melon, citrus and kiwi that offer a medium-weight profile. The finish is creamy and lush, with candied ginger and dried apricot notes." – *KM Wine Spectator*

"Alvarinho, Viognier e Sauvignon Blanc, das vinhas que a casa tem no litoral alentejano. Muito intenso nas notas de frutos tropicais, citrinos e flores secas, barrica bem discreta e integrada. **É um branco de grande poder de sedução, cremoso, vibrante, fresco, longo.**" LL – *Revista de Vinhos*

"Parcialmente fermentado em barrica. Cor citrina um pouco mais carregada que o habitual, aroma com abundantes citrinos, folha de limoeiro, tudo muito fino e atractivo. Aroma muito atractivo, assente sobretudo na fruta madura e leve compota e nenhuma evidência da barrica. **Redondo e volumoso na boca, acidez muito viva, sente-se um branco cheio mas elegante, com final agradável, focado na fruta madura.**" – *JPM - Vinhos de Portugal 2016*

### 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

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 Cortés 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.



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Parcialmente envelhecido durante 6 meses em Carvalho Francês (40% do volume total) até altura do engarrafamento em Abril de 2015. Engarrafado com filtração.

## Notas de Prova

Este vinho apresenta delicadas notas de flores de citrinos e um paladar elegante.

## Track Record

Vindima 2013 – Trophée Dry White Wine – Vinalies Internationales 2015

Vindima 2013 – Medalha de Ouro - Vinalies Internationales 2015

Vindima 2013 – Medalha de Prata – Mundus Vini 2015

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