



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Dois Terroirs 2014

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	50% Aragonez, 25% Syrah, 25% Pinot Noir
Acidez Total:	5.40
pH final:	3.66
Açúcar Residual:	0.9
Álcool:	13.5%
Estágio em Barricas:	25% do lote (Pinot Noir) estagiou 8 meses em Carvalho Francês (100%)

Engarrafado na propriedade em Julho 2016

Classificações

88 – Wine Spectator
16 – VINHO Grandes Escolhas
16 – Jancis Robinson



Reviews

"Licorice-tinged cherry and plum notes mark this **plump red**, with baking spice and herb details and tangy elements, supported by supple, moderate tannins on the finish" *Gillian Sciaretta, Wine Spectator, June 2019*

"... **As três castas mostram o que cada uma tem de bom, em termos de corpo, fruta e elegância, num perfil de grande suavidade e polimento, mas mantendo uma certa garra a prolongar o final. Um tinto cheio de fruto, equilibrado e prazeroso.**" – *Luís Lopes, VINHO Grandes Escolhas, jan/2018*

"**mouth-watering and juicy fruit..lots of interest for the price. Good length too, and ageing well for a wine at this price. Good Value.**" – *October 2018 / Julia Harding, jancisrobinson.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

Este lote de Aragonez, Syrah e Pinot Noir resulta da combinação de dois terroirs Alentejanos distintos. Pinot Noir, plantada nas areias da fresca costa atlântica, contribui com frescura e elegância, que equilibra a abundante fruta do Aragonez e da Syrah, plantadas nos solos argilosos sobre calcário no interior da região. Vinhas sob Viticultura sustentável.

Notas de Prova

Aromas a frutos de bago vermelho, especiarias e baunilha. Firme e fresco no palato, sumarento com fruta intensa, persistente no final.