



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Pinot Noir 2014

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Pinot Noir
Ácidos Totais:	5.20
pH Final:	3.59
Açúcares Totais:	0.6
Álcool:	13 %
Estágio em Barricas:	8 meses em Carvalho Francês (100%)

Engarrafado na propriedade em Julho 2015
Produção total: 3.120 garrafas (75cl)

Prémios

◆ Medalha de Ouro – *Vinalies Internationales 2016*

Classificações

87 – Robert Parker
91 - Wine Enthusiast
16,5 – Jancis Robinson
16,5 - Revista de Vinhos

Reviews

"Barrica de quarto uso. Morangos, especiarias, um pouco de compota, alguma personalidade varietal. Cheio e afinado, com uma acidez viva, taninos discretos mas firmes, final delicado, fragrante, discreto." - *Luis Antunes, Revista de Vinhos – set/2016*

"Fresh, soft and sensual, this is all about the velvet and the surprisingly lush feel. It is not particularly fruity and sweet. It is also not particularly crisp and focused. **this shows a lot of promise.** In a difficult vintage and for a first release, it is **a very appealing wine that often tastes great.**" - *Mark Squires robertparker.com*

"There is a definite juicy red-fruit Pinot Noir character in this warm wine. It has spice, fine acidity and layers of red-berry fruits. The light tannic structure holds this fine wine properly together." - *Wine Enthusiast*

"A most unexpected treat - Pinot Noir from the relatively hot Alentejo... Quite a fragile little thing but very pretty indeed with lovely balance and purity of fruit. It must have taken quite a lot to get the oak impact gentle enough. Really flattering and fresh but not sweet. For early drinking - with great pleasure." - *Jancis Robinson, August 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

As nossas vinhas, cultivadas de forma sustentável, estão localizadas a apenas 3 km da acidentada costa atlântica alentejana. O fresco clima marítimo é ainda mais suavizado pelos nevoeiros matinais que o rio Mira origina, nas margens do qual estão plantadas as vinhas. Este fresco clima marítimo fornece as condições ideais para o desenvolvimento de uvas de elevada qualidade da casta Pinot Noir.





ALENTEJO - PORTUGAL

CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS

Notas de prova

As uvas foram apanhadas no mesmo dia mas fermentaram em dois lotes separados: um a temperaturas mais altas, com prolongadas macerações, de forma a conseguir cor e taninos; e outro, a temperaturas mais baixas, com menos tempo em contacto com as películas da uva, para obter um vinho mais aromático e elegante. Ambos os vinhos estagiaram separados, durante oito meses, em barricas de carvalho francês, antes de serem loteados e engarrafados em Julho de 2015.