



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Amphora 2015

Cortes de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas: 40% Aragonez, 25% Syrah, 20% Touriga Nacional,
15% Trincadeira
Ácidos Totais: 5.7
pH Final: 3.70
Açúcares Totais: 0.6
Álcool: 13.5%
Estágio: 14 meses em ânforas de barro não revestido

Engarrafado na propriedade em Abril 2017

Produção total: 4.400 garrafas (75cl)



Classificações

90 – Robert Parker

17 – Jancis Robinson

17 – VINHO Grandes Escolhas.

17 – Revista de Vinhos

Reviews

"Curioso e sedutor. Repleto de bagas vermelhas, groselha, morango em geleia, flores e herbal seco. Subtil menção mineral/terrosa. Macio e dinâmico na boca, **perfil de leveza, taninos polidos, fruta boa, sempre em crescendo.**" *Nuno Guedes Vaz Pinto, Revista de Vinhos, Junho 2018*

"Muito fruto, (...) com suaves notas de barro entre o fruto copioso. Na boca os taninos são redondos, até gulosos, **corpo e fruta madura** é o foco principal, um tinto gordo, bem alentejano e sorridente." *João Afonso, VINHO Grandes Escolhas, Junho 2018*

"*Vinificado e estagiado em barro cru. (...) Aroma com muito fruto, como é apanágio do produtor, perfil exuberante (...) Taninos doces e redondos na boca, meio cheio a gordo, **cremoso e muito saboroso. Difícil resistir!***" *VINHO Grandes Escolhas, Novembro 2018*

"**thrilling,.. chock-full of flavor... irresistible**" - *Mark Squires, The Wine Advocate*

"**the clay has had the effect of giving a dry, dark finesse to the wine as a whole, without any loss of the fruit.**" - *Julia Harding, jancisrobinson.com*

Vindima 2015

Caracterizado por condições de crescimento muito favoráveis e que originaram uma das melhores vindimas nos últimos anos. Inverno frio e seco, Verão quente e seco, mas livre das vagas de calor, setembro seco.

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 14 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.



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Notas de Prova

Aromas a fruta de bagos maduros, geleia de framboesa e notas de especiarias. Suave no palato mas intenso a fruta com notas de terra e caça, boa estrutura com taninos firmes.

Track Record

Vindima 2014 – 88 – Robert Parker

Vindima 2014 – 16,5 – Revista de Vinhos