



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Pinot Noir 2015

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Casta:	100% Pinot Noir
Ácidos Totais:	5.6
pH Final:	3.58
Açúcares Totais:	0.4
Álcool:	12,5 %
Estágio em Barricas:	8 meses em Carvalho Francês (100%)

Engarrafado na propriedade em Julho 2016
Produção total: 6.400 garrafas (75cl) 100 garrafas (150cl)



Prémios

◆ **Medalha de Prata – Vinalies Internationales 2017**

Classificações

90 – Robert Parker
17,5 – VINHO Grandes Escolhas
16,5 – Jancis Robinson

Reviews

"Não é fácil fazer um bom Pinot Noir em Portugal, e no Alentejo muito menos, mas a costa vicentina fez a diferença neste belo tinto, que impressiona pela grande expressão da casta (cerejas, ginjas, framboesas), a fruta acompanhada de notas de terra húmida, cogumelos, com excelente acidez, frescura, **profundidade e elegância. Um belíssimo Pinot, uma enorme surpresa.**" - *Luís Lopes, VINHO Grandes Escolhas, Janeiro 2018*

"Proveniente de um vinhedo situado apenas a 3 km do mar. O calor do Alentejo confere ao vinho **intensos aromas e sabores de frutas escuras, como cerejas, amoras e ameixas**, e a influência atlântica ajuda a reter frescura. **Um vinho que combina exuberância e elegância**" *Dirceu Vianna Junior MW, VINHO Grandes Escolhas, Novembro 2018*

"**don't be scared of the Alentejo Pinot Noir....a big step forward ... absolutely delicious**" - *Mark Squires, 232, The Wine Advocate, 31st Aug 2017*

"**a revelation. I might easily have put this in Burgundy if I had been given it blind**" - *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

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.

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 2016.



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Notas de prova

Aroma de fruta de bagos vermelhos maduros com notas de morango, terra e baunilha. Paladar suculento e vivo, agradavelmente equilibrado com fruta cremosa e bons taninos.

Track Record

Vindima 2014 - Medalha de Ouro – Vinalies Internationales 2016

Vindima 2014 – 91 - Wine Enthusiast

Vindima 2014 - 87 – Robert Parker