



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Amphora 2016

Cortes de Cima

Vinho Regional Alentejano

Castas:	50% Aragonez, 15% Syrah, 15% Touriga Nacional, 10% Alicante Bouschet e 10% Trincadeira
Ácidos Totais:	5.10
pH Final:	3.60
Açúcares Totais:	0.6
Álcool:	13.5%
Estágio:	14 meses em ânforas de barro não revestido

Engarrafado na propriedade em Março 2018

Produção total: 5.300 garrafas (75cl)



Vindima 2016

A vindima de 2016 foi marcada por um tempo atípico. Um Inverno temperado e seco precedeu uma Primavera fria e chuvosa. O verão foi quente e seco, permitindo uma maturação sem perturbações.

Classificações

17 – Jancis Robinson

89 – Robert Parker

Reviews

"**Deliciously juicy** but still with that finely dry texture you tend to get with clay. Plenty of spice and terrific fruit purity and freshness." *Julia Harding MW, JancisRobinson.com, January 2020*

"... has many virtues, including a fresh feel, a tight finish and expressive fruit on the finish. This is restrained and understated, a **graceful food wine**" *Mark Squires, The Wine Advocate, August 2019*

Vinificação

Um lote de Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Trincadeira, as uvas foram cultivadas nos solos argilo-calcários que rodeiam a propriedade, perto da Vidigueira. Cada parcela foi colhida separadamente de acordo com a sua maturação. Foi utilizado 30% de uva não desengaçada à fermentação.

A fermentação é feita em ânforas de barro com cerca de 600kg de capacidade, o barro mantido puro, por ausência de revestimento nas ânforas utilizadas, permite um maior contacto do vinho com a argila favorecendo o processo de evapotranspiração que permite um controlo natural da temperatura. Ao longo da fermentação (6 a 7 dias) o mosto é trabalhado com um rodo de madeira, o que permite que as massas à superfície submerjam.

Após a fermentação o vinho é sujeito a um 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.

Notas de Prova

Aromas de frutos de bagos vermelhos, com notas de framboesa, caça e especiarias. Macio mas intenso, sumarento no paladar, com um final fresco e elegante.



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Track record

Vindima 2015 – 90 – Robert Parker
Vindima 2015 – 17 – Jancis Robinson
Vindima 2015 – 17 – VINHO Grandes Escolhas.
Vindima 2015 – 17 – Revista de Vinhos
Vindima 2014 – 88 – Robert Parker
Vindima 2014 – 16,5 – Revista de Vinhos