



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

5

Cortes de Cima Petit Verdot 2011

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	100% Petit Verdot
Ácidos Totais:	6.3
pH Final:	3.60
Açúcar Residual:	4.9
Álcool:	14%
Estágio em Barrica:	12 meses em Carvalho Francês (100%)

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade familiar.
Engarrafado com filtração sem colagem em Março 2013
Produção total: 7.200 garrafas (75 cl)

Prémios

- ◆ **Medalha de Prata** – Decanter Asia Wine Awards 2015
- ◆ **Medalha de Prata** – Concurso Vinhos de Portugal 2015
- ◆ **Medalha de Prata** – International Wine & Spirit Competition 2015
- ◆ **Medalha de Prata** – Challenge International du Vin 2015
- ◆ **Medalha de Prata** – Mundus Vini 2015



Classificações

89 - Robert Parker
87 - Wine Enthusiast
16,5 - JPM, Vinhos de Portugal 2016

Reviews

"This traditionally hard-to-ripen Bordeaux grape thrives in the hot Alentejo climate. Here it has produced a dark colored, very dense and superripe wine, full of juicy berry and black plum tones." – Roger Voss – *Wine Enthusiast*

"Laced with sweet vanilla on opening, this tightly wound Petit Verdot starts out creamy and far too oak-dominated, **but ultimately it also reveals its nice structure, good mid-palate concentration and focus.** The tannins are leaning to the ripe end of the scale, but they do emerge with some aeration. This should still be approachable young and the tannins should fall off quickly. It should hold nicely for several years as well. **It is probably Cortés de Cima's best Petit Verdot yet.**" - Mark Squires, *Robert Parker's Wine Advocate*

"Boa densidade aromática, frutos maduros – ameixa e algum chocolate amargo – para já sem nos trazer as notas mais verdes e frescas da casta. Na boca há uma vivacidade e proporção que o tornam muito atractivo. De qualquer maneira, se quer provar o Petit Verdot tem de esperar por ele e guardá-lo em cave." – JPM - *Vinhos de Portugal 2016*

Vindima 2011

A nossa 16ª vindima. Mais um recorde de precipitação registado no inverno. Recorde de calor tropical em Maio. A vindima nunca começou tão cedo, também isso foi um recorde. O clima no verão e durante a vindima foi extremo. A quantidade de uvas vindimadas foi elevada. A qualidade da vindima foi acima da média.

Vinificação

Este vinho foi produzido a partir de uvas rigorosamente seleccionadas pelo que estavam num óptimo estado de maturação. Foram fermentadas sem engaço, a temperaturas controladas, e regulares *delestage*, com um alargado período de maceração das películas para melhorar o aroma a frutos e conseguir um bom equilíbrio e estrutura de taninos. Envelhecido durante 13 meses em barricas de carvalho francês (100%), obtendo um vinho com componentes de fruta e carvalho equilibrados. Engarrafado, com ligeira filtração e sem colagem em Março 2013. Pode estar sujeito a criar depósito.

Cortes de Cima – 7960-189 Vidigueira – Portugal
Tel. +351 284 460 060 – Fax: +351 284 460 068
Email: wine@cortesdecima.pt – www.cortesdecima.pt



CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

Notas de Prova

Paladar intenso, com fruta abundante e notas de chocolate e menta.

Track Record

Vindima 2010 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Challenge International du Vin 2014
Vindima 2010 - Medalha de Prata – Decanter Asia Wine Awards 2013
Vindima 2010 - 90 – Wine Enthusiast
Vindima 2009 - Medalha de Ouro – Concours Mondial de Bruxelles 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata (Excelência) – Intl Wine & Spirit Competition 2012
Vindima 2009 - Medalha de Prata – International Wine Challenge 2013
Vindima 2008 - 91 – Wine Enthusiast
Vindima 2008 - Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2011
Vindima 2008 - Medalha de Prata – International Wine Challenge 2010

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.