



ALENTEJO - PORTUGAL  
**CORTES DE CIMA**  
 FAMILY VINEYARDS

### Chaminé Branco 2015

Cortes de Cima  
 Vinho Regional Alentejano

**Castas:** 35% Sauvignon Blanc, 35% Verdelho, 15% Viognier,  
 15% Antão Vaz  
**Acidez Total:** 5.2  
**pH final:** 3.29  
**Açúcares Totais:** 0.5  
**Álcool:** 12,5%

Engarrafado na propriedade em Março 2016  
 Sem envelhecimento em barrica



#### Prémios

- ◆ Medalha de Prata – Concours Mondial Bruxelles 2016
- ◆ Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2016

#### Classificações

87 – Robert Parker  
 87 – Wine Enthusiast

#### Reviews

"This is a zestier white than most from Central Alentejo, because the first 70% of the juice in fact comes from the winery's newer coastal vineyards. This has become a **perennial bargain in a fresh, lighter-styled white**, reminding me a bit of Vinho Verde at times (without fizz, of course). **It's hard to go wrong at the price point, which makes it a "buy-it-every-year" type of summer picnic wine.** Crisp, fresh and pointed, it is not overly concentrated, but it **always tastes great and goes down easy.**" - Mark Squires eRobertParker.com

"With Verdelho and Viognier in the blend, this attractive wine has a ripe perfumed character. It also has a crisp side with its lemon fruits that contrast with the spicy pear and melon. It is ready to drink, bright and crisp at the end." - Wine Enthusiast

#### 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 castas locais e internacionais, proveniente da nossa vinha na fresca costa atlântica alentejana (Verdelho, Sauvignon Blanc) e do interior (Antão Vaz, Viognier). As uvas, colhidas durante o período fresco do amanhecer, foram desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorre a temperaturas controladas durante 15 dias, a que se segue um estágio em borras finas com agitação regular. O vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter o carácter límpido e fresco.

#### Notas de prova

Aromas a fruta exótica. O palato é elegante e intenso a fruta, a acidez equilibrada mostra final saboroso e persistente.

Cortes de Cima | 7960-189 Vidigueira | Portugal  
[www.cortesdecima.pt](http://www.cortesdecima.pt)

Safra 2015. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.



ALENTEJO - PORTUGAL  
**CORTES DE CIMA**  
 FAMILY VINEYARDS

#### Track Record

Vindima 2014 – 87 – Robert Parker  
 Vindima 2014 – Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2015  
 Vindima 2013 – 86 – Robert Parker  
 Vindima 2012 – 85 – Robert Parker  
 Vindima 2012 – 85 – Wine Enthusiast  
 Vindima 2012 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2013  
 Vindima 2012 – Medalha **de Bronze** – Intl Wine & Spirit Competition 2013  
 Vindima 2012 – Commended – International Wine Challenge 2013  
 Vindima 2011 – 16 – “Boa Compra” Revista de Vinhos  
 Vindima 2011 – 86 – Robert Parker  
 Vindima 2011 – 85 – Wine Enthusiast  
 Vindima 2011 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2012  
 Vindima 2011 – Medalha de Bronze – DWWA 2012  
 Vindima 2011 – Medalha de Bronze – HK IWSC 2012  
 Vindima 2010 – 87 – Wine Spectator  
 Vindima 2010 – 86 – Wine Enthusiast  
 Vindima 2010 – 86 – ‘Best Buy’ – Wine Spectator  
 Vindima 2010 – 85 – Robert Parker  
 Vindima 2010 – Medalha de Prata – IWC London 2011  
 Vindima 2010 – Gran Menzione – Vinitaly – Itália 2011  
 Vindima 2009 – 88 – i-winereview  
 Vindima 2009 – 87 – Wine Enthusiast “Best Buy”  
 Vindima 2009 – 87 – Robert Parker  
 Vindima 2009 – 87 – Wine Spectator  
 Vindima 2009 – Medalha de Bronze – IWC London 2010  
 Vindima 2008 – Commended – IWC London 2009

*Safra 2015. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.*