



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

4+

Cortes de Cima Branco 2016

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	50% Alvarinho, 27% Viognier e 23% Sauvignon Blanc
Ácidos Totais:	5.3
pH Final:	3.28
Açúcares Totais:	0.6
Álcool:	12,5%
Estágio em Barrica:	Parcialmente envelhecido durante 6 meses em Carvalho Francês (40%)



Engarrafamento na propriedade familiar.
Filtrado e engarrafado em Junho 2017
Produção total: 16.600 garrafas (75cl) 200 garrafas (150cl)

Prémios

- ◆ **Prémio Vinhos Brancos – Grandes Escolhas 2017**
- ◆ **Medalha de Prata – Vinalies Internationales 2018**

Classificações

88 – Robert Parker
16,5 – Revista de Vinhos
16,5 – Jancis Robinson
16,5 – VINHO Grandes Escolhas

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.

Reviews

"Alvarinho, Viognier e Sauvignon Blanc. Ainda fechado de aroma, contido, "explode" depois na boca, com fruta de qualidade, apontamentos de cítrinos, muita tangerina, frutos tropicais, algum floral. Untuoso, mas com belo equilíbrio ácido, sumarento, deixa um sabor fino e longo no final. Mais algum tempo de garrafa só lhe fará bem." - *Luís Lopes, VINHO Grandes Escolhas, jan/2018*

"This is a white that has a little of everything—hard to resist— don't hesitate to dive in now " - *Mark Squires, The Wine Advocate, Dec 2017 – Robert Parker*

"Dourado. Aromas encantadores: flor branca, limão, ameixa branca, toranja e um toque de pimento. Fresco e com boa acidez, longo e com final feliz." - *Revista de Vinhos*

"Lovely fragrance, excellent harmony, mineral/saline quality" - *Julia Harding, jancisrobinson.com*

Vinificação

Das nossas vinhas na Costa Atlântica Alentejana, as uvas das castas Alvarinho e Sauvignon Blanc são loteadas com uvas Viognier, provenientes do interior da região, da herdade Cortes de Cima.

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 em tanque, a que se segue um estágio em borras finas com agitação regular. Parcialmente envelhecido durante 6 meses em Carvalho Francês (40% do volume total) até altura do engarrafamento em Junho de 2017. Engarrafado com filtração.

Notas de Prova

Aromas a lima e toranja com algumas notas tropicais. Paladar vigoroso com grande intensidade de fruta, bem equilibrado, com uma acidez límpida e um final longo e persistente.

Cortes de Cima | 7960-189 Vidigueira | Portugal
www.cortesdecima.pt

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.



ALENTEJO - PORTUGAL

CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS

Track Record

- Vindima 2015 – 90 - Wine Spectator
- Vindima 2015 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2017
- Vindima 2015 – Medalha de Prata – Mundus Vini 2017
- Vindima 2015 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales 2017
- Vindima 2014 – Medalha Grande Ouro – Concurso Vinhos de Portugal 2016
- Vindima 2014 – Medalha de Ouro – Concours Mondial Bruxelles 2016
- Vindima 2014 – Medalha de Prata – International Wine Challenge 2016
- Vindima 2014 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition 2016
- Vindima 2014 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales 2016
- Vindima 2013 – Trophée Dry White Wine – Vinalies Internationales 2015
- Vindima 2013 – Medalha de Ouro - Vinalies Internationales 2015
- Vindima 2013 – Medalha de Prata – Mundus Vini 2015
- Vindima 2012 – Medalha de Ouro – Challenge International du Vin 2014
- Vindima 2012 – Medalha de Prata – Intl Wine & Spirit Competition – UK 2014
- Vindima 2012 – Medalha de Prata – Vinalies International 2014
- Vindima 2012 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2014

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.