



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Cortes de Cima Branco 2017

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	52% Alvarinho, 25% Viognier e 23% Sauvignon Blanc
Ácidos Totais:	5.7
pH Final:	3.20
Açúcares Totais:	1.0
Álcool:	12,5%
Estágio em Barrica:	Parcialmente envelhecido durante 8 meses em Carvalho Francês (65%)

Engarrafamento na propriedade familiar.
Filtrado e engarrafado em Julho 2018
Produção total: 24.400 garrafas (75cl)



Classificações

16,5 - Jancis Robinson
16,5 - VINHO Grandes Escolhas

Reviews

"lovely texture. Very good blend and Good Value. Long, fragrant finish." *Julia Harding MW, jancisrobinson.com, October 2018*

"Alvarinho e Sauvignon Blanc parcialmente estagiadas em barrica. **Muito atractivo** nas notas verdes, leves apimentadas e fruta citrina, tudo num registo de bom impacto e em que a barrica se mostra bem integrada no conjunto. Muito pimento verde e espargos na prova de boca, a recordar-nos a Sauvignon Blanc que entra no lote. **Bom desenho de conjunto.**" *João Paulo Martins, VINHO Grandes Escolhas, Janeiro 2019*

Vindima 2017

Uma vindima excepcionalmente precoce e condensada, provocada por um dos anos mais quentes e secos em décadas.

Vinificação

O Cortes de Cima branco é um vinho de lote. É a união das duas áreas de vinha distintas da Cortes de Cima - o interior na Vidigueira e o litoral junto a Vila Nova de Milfontes. Da costa atlântica alentejana vêm as uvas das castas Alvarinho e Sauvignon Blanc que são loteadas com uvas Viognier, provenientes 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 8 meses em Carvalho Francês (65% do volume total) até altura do engarrafamento em Julho de 2018. Engarrafado com filtração.

Notas de Prova

O clima da costa contribui com a salinidade e a acidez, loteada com a fruta madura e macia do interior. Aromas exóticos de lima e toranja com algumas notas de maracujá. Palato cremoso, frutado, sólido, complexo e equilibrado.



ALENTEJO - PORTUGAL

CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS

Track Record

Vindima 2016 – 90 - Wine Spectator
Vindima 2016 – 16.5 – Jancis Robinson
Vindima 2016 – Medalha de Prata – Concurso Vinhos de Portugal 2018
Vindima 2016 – Medalha de Prata – Vinalies Internationales 2018
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