



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.

Vinificação

Um lote de Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional, com processo de fermentação em ânforas de boca larga e cerca de 600kg de capacidade, seguida de 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. Intervenção minimalista e utilização de técnicas ancestrais, conduzem a uma nova identidade, um encontro entre a tradição e a aplicação dos novos conhecimentos sobre os processos de vinificação.

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.

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