



ALENTEJO - PORTUGAL
CORTES DE CIMA
FAMILY VINEYARDS

Courela Branco 2018

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	55% Verdelho, 25% Sauvignon Blanc, 20% Viognier
Acidez Total:	5.6
pH final:	3.43
Açúcares Totais:	0.9
Álcool:	12,5%



Filtrado e engarrafado em Fevereiro 2019
Sem envelhecimento em barrica
Produção total: 13.600 garrafas (75cl)

Vindima 2018

Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera húmida e fresca, finalmente interrompida por uma curta onda de calor em Agosto, a qual deu o pontapé de saída para o verão tardio. A vindima foi por isso mais tarde que o habitual, e curta de forma a preservar a frescura natural que é um dos destaques do ano.

Vinificação

Um lote de castas locais e internacionais, proveniente da nossa vinha na fresca costa atlântica alentejana (Verdelho, Sauvignon Blanc) e interior (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

Um vinho de estilo leve e fresco, com um carácter entusiasmante. Sabores exuberantes de fruta e uma acidez refrescante.