

## Chaminé 2002

Cortés de Cima, Alentejo, Portugal  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas</b>	Aragonez (Tempranillo) 60 %, Syrah 23 %, Trincadeira 7 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Touriga Nacional 5 %
<b>Ácidos Totais</b>	5.2
<b>pH final</b>	3.64
<b>Açúcares Residuais:</b>	2.4
<b>Álcool:</b>	13.5%

### Awards

- ◆ Medalha de Bronze - [Japan Wine Challenge 2004](#)
- ◆ Medalha de Bronze - [International Wine Challenge - London 2004](#)
- ◆ Medalha de Bronze - [Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2004](#)
- ◆ Medalha de Bronze - [International Wine Challenge Russia 2004](#)



Colheita, produção e engarrafamento na propriedade.  
Engarrafamento: Junho de 2003.  
Produção total: 227 640 garrafas.  
Lançamento: Abril de 2004.  
Sem envelhecimento em barrica.

### Vindima 2002

O abrolhamento ocorreu no final de Fevereiro, início de Março com temperaturas acima da média para a época. A primeira floração foi observada na Trincadeira, a nossa casta mais precoce, no início de Maio. Os cachos foram tantos e tão abundantes que foi necessário suprimi-los. A vindima começou a 4 de Setembro, debaixo de um céu azul e Hans estava usualmente calmo, como nas vindimas anteriores, pois não imaginava que começasse a chover tão cedo, a 14 de Setembro. A humidade combinada com as altas temperaturas (quase clima tropical) foram as condições ideais para o crescimento de fungos! Finalmente a vindima terminou a 1 de Outubro e cerca de um terço das uvas ficaram no campo, pois apesar dos elevados níveis de açúcar, também tinham muitos bolores. A consolação é saber que as uvas de má qualidade ficam melhor no campo do que na adega e Hans pode dizer muito orgulhosamente que em 2002 produziu excelentes néctares.

### Vinificação

Uvas provenientes de castas regionais alentejanas foram vindimadas no seu ponto óptimo de maturação e fermentadas sem engaços, sob controlo de temperatura e com remontagens frequentes. Este vinho foi filtrado ligeiramente e engarrafado cedo para manter-se limpo, jovem e com todos os seus aromas a frutos maduros.

### Notas de Prova

Tem características de frutos vermelhos maduros, com paladar concentrado e uma estrutura taninosa equilibrada. É um vinho que deve beber-se novo, e assim disfrutar toda a sua fruta; mas com suficientes concentração e estrutura taninosa que garantem uma evolução na garrafa durante os próximos 3-5 anos.



# Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

## Track Record

Vindima 2001 - Medalha de Bronze– Int. Wine Challenge, UK, 2002.  
Vindima 2001 - Menção Honrosa– Intl.Wine & Spirits Competition, UK 2003  
Vindima 2000 – Medalha de Bronze – International Wine Challenge, UK, 2002  
Vindima 2000 – Selo – International Wine Challenge, UK, 2001  
Vindima 1998 – Medalha de Bronze – International Wine Challenge, UK, 1999  
Vindima 1997 – Medalha de Bronze – International Wine Challenge, UK, 1998

## Ratings

86 Pontos - Wine Enthusiast 12/2004

## Reviews

**Está de boa saúde, é um tinto aprazível no aroma, combina o Aragonês com o Syrah, sente-se um aroma quente mas nada cansativo, com fruta madura. Macio, redondo e elegante na boca, tudo o que se pede a um tinto despretensioso para beber no quotidiano.** - *Vinhos de Portugal 2005 João Paulo Martins*

**Graphite and vegetation scent the nose. The palate has heaps of dark fruit flavour on its pungent, plummy palate.** - *Internaional Wine Challenge 2004*

**Packed with ripe, juicy fruits, this is one of the fine range wines from Cortés de Cima. A blend of Aragonés and Syrah, it has fresh, black blavors and a lively tannic character. This wine would be great with barbeques.** - *Wine Enthusiast - Dec 2004*