



Cortés de Cima
Alentejo, Portugal Family Vineyards

Chaminé 2003

Hans Kristian Jorgensen, Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	Aragonês 70%, Syrah 22%, Touriga Nacional 8%
Ácidos Totais:	5.3
pH Final:	3.69
Açúcares Redutores:	2.1
Álcool:	13.5%

Colheita, produção e engarrafamento na propriedade.
Engarrafamento: Junho de 2004.
Produção total: 237 221 garrafas.
Lançamento: Dezembro de 2004.
Sem envelhecimento em barrica.



Awards

- ◆ **Grand Gold** - [S.F. Intl Wine Competition - California 2005](#)
- ◆ **Medalha de Ouro** - [Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2005](#)
- 🏆 **Seal** - [International Wine Challenge - London 2005](#)

Vindima 2003

O calor foi um factor de atraso na maturação fenólica das uvas. A vindima começou devagar a 26 de Agosto. Hans seleccionou cuidadosamente em cada talhão apenas as áreas onde se verificava uma maior maturação das uvas para vindimar, deixando as restantes para amadurecerem um pouco mais. Em contraste com o ano anterior em que Setembro foi incrivelmente chuvoso, a vindima de 2003 decorreu debaixo de um céu azul com apenas um dia em que se registou chuva. O último dia de vindima fo a 5 de Outubro. O Baumé atingiu em média 14.5°.

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 2002 - Medalha de Bronze - Japan Wine Challenge 2004
Vindima 2002 - Medalha de Bronze - International Wine Challenge - London 2004
Vindima 2002 - Medalha de Bronze - Challenge Intl. du Vin - Bordeaux 2004
Vindima 2002 - Medalha de Bronze - International Wine Challenge Russia 2004
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

89 points - Mike Potashnik, Virginia Wine Guide

+89 points - Jamie Goode, Wine Anorak

3º lugar - Feinschmecker Weinprobe Alentejo 09/2005

Reviews

This vigorous, tasty red is ideal for the last barbecues of summer. -Jonathan Ray, *The Daily Telegraph*

Lovely forward fresh berry fruit on the nose, which is vivid and quite bright. The palate is juicy, rich and fruity, but with some nice chewy structure also. This is fantastically fresh and vivid. Very good - *Jamie Goode, Wine Anorak*

An attractive bouquet of raspberry, black cherry and cassis aromas, a clean well-balanced palate of pure dark berry fruit, and a soft flavorful finish. An outstanding buy. - *Mike Potashnik, Virginia Wine Guide*

Der saftig-würzige, den Gaumen streichelnde *Chaminé* jedenfalls erreicht ohne grossen Körpereinsatz und ohne seine Authentizität zu verlieren, einen Spitzenplatz unter den guten Rotweinen des Alentejo. Eine starke Leistung!" - 9/2005 *Der Feinschmecker*