

## Chaminé 2004

Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	Aragonês 55%, Syrah 40%, Touriga Nacional 5%
<b>Ácidos Totais:</b>	5.1
<b>pH Final:</b>	3.67
<b>Açúcares Redutores:</b>	2.1
<b>Álcool:</b>	14%

Engarrafamento na propriedade em April 2005  
Produção total: 479.000 garrafas  
Lançamento: Setembro de 2005  
Sem envelhecimento em barrica

### Awards

- ◆ **Medalha de Bronze** - [Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006](#)
- ▲ **Selo** - [International Wine Challenge - London 2006](#)



## Vindima 2004

O S. Pedro baptizou o primeiro e os últimos dias da Vindima deste ano com chuva! Pelo meio trouxe-nos 5 semanas de Verão Indiano, com dias de sol e noites frescas, clima perfeito para a vindima no Alentejo, oferecendo óptimas condições de maturação. A produção foi mais baixa do que no ano passado mas a maturação foi muito homogénea, proporcionando fruta saudável, bons níveis de acidez, com boa cor e níveis de álcool elevados. O abrolhamento deu-se em Março, com a floração a começar no início de Maio. Com condições climatéricas perfeitas, podemos dar-nos ao luxo de planejar a vindima ao pormenor. Todos os dias, podemos escolher uma parcela ou até mesmo apenas algumas secções de cada parcela para vindimar, dependendo das uvas terem ou não atingido um grau de maturação fenólica ideal.

## 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

Chaminé é elaborado a partir de uvas seleccionadas que produzem um vinho fácil de consumir com um paladar intenso a fruta e um fim de boca suave. O aroma a especiarias e o paladar concentrado com características de frutos vermelhos maduros e uma estrutura taninosa aveludada, proporcionam um vinho que se poderá apreciar só ou a acompanhar pratos variados. Pronto para consumo imediato, mas irá evoluir na garrafa nos próximos 3 a 5 anos.

## Track Record

Vindima 2003 - Grand Medalha de Ouro - S.F. Intl Wine Competition - California 2005  
Vindima 2003 - Medalha de Ouro - Concours Mondial du Vin - Bruxelles 2005  
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



**Cortés de Cima**  
Alentejo, Portugal **Family Vineyards**

#### **Ratings**

**Best Buy- 86 points-** Wine Enthusiast 3/06

#### **Reviews**

**A fresh, fruity, lightly earthy style of wine, which is packed with red berry flavors, soft tannins and balancing acidity. This attractive wine is ready to drink now. - RV- Wine Enthusiast 3/06**