

## Chaminé 2005

Cortés de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	Aragonês 50%, Syrah 41%, Trincadeira 5%, Touriga Nacional 5%
<b>Ácidos Totais:</b>	5.0
<b>pH Final:</b>	3.82
<b>Açúcares Redutores:</b>	2.6
<b>Álcool:</b>	14%

Engarraçamento na propriedade em Maio 2006  
Produção total: 641.000 garrafas 75cl; 49.000 garrafas 37cl  
Lançamento: Julho de 2006  
Sem envelhecimento em barrica



## Vindima 2005

Na região do Alentejo, os índices de pluviosidade a partir de Outubro de 2004 foram dos mais baixos dos últimos 100 anos. O Inverno não foi apenas seco mas também frio, com os dias a despontarem com geada e temperaturas a rondarem os 5º negativos. O período de crescimento foi mais curto que o habitual. O início de vindima no dia 26 de Agosto foi precoce e sem precedentes nestas vinhas. Uma boa parte do mês foi passado sob elevadas temperaturas de dia que se mantiveram pela noite fora, o que provocou stress hídrico nas cepas. O mês de Setembro foi ideal, pois voltaram as noites frias, mantendo-se durante os dias solarengos uma brisa quente e necessária ao amadurecimento dos bagos, preservando o aroma e uma boa acidez. A vindima terminou a 14 de Outubro, uma verdadeira maratona com sete longas semanas a apanhar e a esmagar uvas.

## 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

O Chaminé 2005 revela aromas a cereja, frutos silvestres e especiarias, assim como uma agradável frescura que o torna muito atractivo e cativante. Médio de corpo. No paladar, sente-se alguma doçura e uma delicada e generosa fruta; os taninos de suporte presentes fornecem ao vinho um equilíbrio e uma estrutura assinalável. Excelentes sabores, pouco habituais num tinto deste nível de preço. Está pronto a ser bebido mas irá melhorar em garrafa nos próximos 3 anos.



### Track Record

Vindima 2004 – Medalha de Bronze - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006  
Vindima 2004 –Selo - International Wine Challenge - London 2006  
Vindima 2003 – Grand Medalha de Ouro - S.F. Intl Wine Competition - California 2005  
Vindima 2003 – Medalha de Ouro – Councours 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

### Ratings

**87 pontos** - Wine Spectator

**84 points** - Robert Parker

'Rotweine des Jahres 2006' - Nr. 16 out of 100 Best International - *Weinwirtschaft 012007*

**15 pontos** - João Paulo Martins - Vinhos de Portugal 2007

**15 pontos** - João Pedro Carvalho - Copo de 3 BlogSpot

### Reviews

**Petit fruits noirs, violette; bouche fraîche aux fins tannins fondus dans une chair fine d'une texture assez serrée. Um modèle de fraîcheur caressante à bon prix.** - GT - Les Vins du Mois

**Fresh, with crushed red fruit flavors and plenty of mineral and graphite notes. Succulently spicy finish.** - KM, Wine Spectator 3/2007

**It is light and bright, with hints of bubblegum, an everyday quaffer, a very simple, if pleasant wine, best consumed young. It is tasty enough, but has little distinction or finish.... It's not bad for the price.** - Mark Squires - eRobert [Parker.com](http://Parker.com)

**Muito bem no aroma, muito atractivo, é um daqueles casos de empatia imediata, com fruta madura, com vigor e sem arestas. Fácil na boca, de pendor quase doce, é um tinto consensual...** - João Paulo Martins in *Vinhos de Portugal 2007*

**Ligeira borracha, fruto preto madurão, fumo e caramelo. Entra com aprumo de formas, espelhando contornos frutados muito nítidos na evolução. Taninos bem cobertos num final mediano que repete as sensações frutadas.** -Pedro Gomes, *Os5às8*

**Tonalidade ruby escuro de média concentração. Nariz de média/baixa intensidade aromática, frutado, vegetal acompanhado de ligeiro especiado, bafo morno com ligeira sensação de doçura, frescura e toque de fumo em fundo, que por vezes lembra cacau. Boca de boa estrutura, redondo a encher a boca dentro das suas capacidades, frescura marca leve presença, ligeiro balsâmico, vegetal ao lado de fruta madura, ligeira segura no final de persistência média. Um vinho de boa estirpe alentejana, um valor seguro que revela uma boa consistência ano após ano, é de dizer que este não falha, aguenta sem problemas uns tempos em cave.** - João Pedro Carvalho, [Copo de 3 BlogSpot](http://Copo de 3 BlogSpot)