



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

Chaminé 2006

Cortés de Cima
Vinho Regional Alentejano

| | |
|----------------------------|---|
| Castas: | Aragonês (Tempranillo) 44%, Syrah 29%, Touriga Nacional 3%, Trincadeira 3%, Cabernet Sauvignon 3% |
| Ácidos Totais: | 5.1 |
| pH Final: | 3.83 |
| Açúcares Redutores: | 3.4 |
| Álcool: | 14% |

Engarrafamento na propriedade em Fevereiro 2007
Produção total: 900.000 garrafas 75cl; 90.000 garrafas 37cl
Lançamento: Março 2007
Sem envelhecimento em barrica



Awards

- ◆ **Medalha de Prata (BEST IN CLASS)** - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2007
- ◆ **Medalha de Prata** - S.F. Intl Wine Competition - California 2007
- ◆ **Medalha de Prata** - Mundus Vini - Germany 2007
- ▲ **Commended** - International Wine Challenge - London 2007

Vindima 2006

O Inverno registou chuva abundante acabando com a secura dos três anos anteriores e repondo os níveis de água no solo em valores normais. Janeiro testemunhou o primeiro nevão na região em 52 anos.

Uma Primavera muito fria atrasou o desabrolhamento. As condições meteorológicas no crucial período da floração (que começou a 8 de Maio) foram ideais o que resultou em cachos saudáveis, seguido de três meses de ausência de chuva e quentes raios de sol em Junho, Julho e Agosto. No início de Agosto, antes da primeira onda de calor, tudo na vinha mostrava-se muito promissor acenando com uma das melhores vindimas de sempre. A vindima foi influenciada e dificultada por duas ondas de calor consecutivas, que combinaram um calor diurno extremo com noites implacavelmente quentes. Em registo ficaram as onze noites sucessivas com temperaturas a permanecerem acima dos 25° C. A apanha do fruto começou a 31 de Agosto. O último dia de vindima foi a 26 de Outubro – uma maratona de oito longas semanas!

Vinificação

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

Notas de Prova

O Chaminé 2006 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 2006 – Medalha de Prata (BEST IN CLASS) - Intl.Wine & Spirits Competition, UK 2007
Vindima 2006 – Medalha de Prata – S.F. Intl Wine Competition – California 2007
Vindima 2006 – Medalha de Prata – Mundus Vini – Germany 2007
Vindima 2006 – Commended – International Wine Challenge – London 2007
Vindima 2004 – Medalha de Bronze - Intl Wine & Spirit Competition - UK 2006
Vindima 2004 –Selo - International Wine Challenge - London 2006

Cortés de Cima – 7960-189 Vidigueira – Portugal
Tel. +351 284 460 060 – Fax: +351 284 460 068
Email: wine@cortesdecima.pt – www.cortesdecima.pt



Cortés de Cima

Alentejo, Portugal Family Vineyards

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

Ratings

86 - Parker

85 - WE

85 - WS

15 - João Paulo Martins

15 - vinhodacasa.blogspot.com

15 - João Afonso

Reviews

Richly spiced fresh cassis fruit. Really juicy and bright with a soft vanilla note and lingering softness. - JH www.jancisrobinson.com

Floral et fruité , passablement riche, presque confit, mais tout en fraîcheur, à la bouche ample, ronde et fraîche, aux tanins tendres et aux saveurs longues et invitantes, laissant des traces de confiture de fraïses, de muscade et de giroflée - *Guide Chartier 2008*

Fruity and fun, a bit light and simple, but bright and enjoyable. It is well priced, has some personality and is a good effort in the vintage. - MS - eRobertParker.com - Dec. 2007

Juicy, with flavors of cherry, dark plum and blackberry preserve. The finish is spicy. - KM - *Wine Spectator - Dec. 2007*

This is a fresh, fruity wine, tasting of delicious red fruits, light acidity, soft tannins. An earthy edge adds vigor. - Roger Voss, *Wine Enthusiast*, Dec. 2007

Muito apelativo de aromas, jovem mas com boas notas de fruta madura e algum vegetal seco bem agradável, tem na boca todos os ingredientes do Alentejo, todas as virtudes para tornar o consumo imediato. Uma tentação. A beber desde já! – João Paulo Martins 2008

No nariz, alegre e com vontade de alegrar, mostra muita cereja e muita compota. Boa dose vegetal, lembrando vegetação primaveril. Alguma especiaria desenvolve no copo dando um toque mais exótico ... Um vinho que cumpre com aquilo para que foi definido, que se portará muito bem ao lado de pastas e pizzas com os amigos, mas sempre ligeiramente refrescado (14/15°C). Mas não se pense que é um vinho assim tão básico. - Paulo Miguel Silva (Nov 07) vinhodacasa.blogspot.com

Dark maroon/purple with lots of red fruit and blueberries on the nose. Medium body with a nice round mouthfeel, but lacking a bit in its pizzazz. Most definitely a great wine for a good sausage and cheese pizza - Gabriella Opaz (08/2007) www.catavino.net

Laivos rubi-granada num tinto com média concentração. Notas de mato seco, tosta e amora pautam o aroma do vinho. A boca conduz-nos a um estilo redondo, vincado nos traços frutados e com uma estrutura de taninos de bom recorte. Fruta empertigada num final muito atractivo. -Pedro Gomes, *NovaCrítica-vinho*

Um nariz com um aroma vivo a fruto silvestre e vegetal balsâmico. Na boca é bastante mediano mas muito limpo, leve e redondo. Termina macio e afável. Perfeito para piquenique. - João Afonso 2008

Límpido; cor rubi intensa; aroma intenso a frutos maduros de polpa preta, com boa vinosidade; sabor muito macio, envolvente, com um corpo cheio e capitoso. - *Guia dos Vinhos 2008 - ProTeste*