



# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Chaminé Branco 2014

Cortes de Cima  
Vinho Regional Alentejano

<b>Castas:</b>	37% Verdelho, 30% Sauvignon Blanc, 18% Antão Vaz, 15% Viognier
<b>Acidez Total:</b>	5.0
<b>pH final:</b>	3.27
<b>Açúcar Residual:</b>	2.3
<b>Álcool:</b>	13%

Engarrafado na propriedade em Janeiro 2015  
Sem envelhecimento em barrica

### Prémios

◆ Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2015

### Classificações

87 - Robert Parker  
15,5 – Revista Vinhos  
15,5 - JPM, Vinhos de Portugal 2016

### Reviews

**"Quite the charmer.** It isn't the most powerful or concentrated white, but **in its youth it has fine persistence and flavor and an invigorating feel to it.** There's a bit of tension on the finish, too. A bit green, **this herbaceous white is going to be a nice, summer refresher this year.** I like the direction this bottling is taking of late. **It is also very well priced.** It is worth leaning up on this just now. Just drink it young, however long it theoretically holds. **Being fresh is part of its appeal."** - Mark Squires, *erobertparker.com*

**"This is a soft, fruity and lightly crisp wine. It has citrus and warm yellow-fruit flavors and tangy orange peel acidity. Drink this fresh and light wine now."** - Roger Voss, *Wine Enthusiast* 10/01/2015

**"Várias castas, aqui bem integradas, resultando o aroma em harmonia. Na boca nota-se uma clara frescura ácida bem ligada com o corpo, um estilo muito jovem e a pedir consumo em novo. Será uma aposta segura."** - JPM

"Feito de Antão Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc e Viognier. Nesta colheita há menos protagonismo das castas, **tudo está aqui em boa harmonia.** Na boca nota-se uma clarafrescura ácida mas aqui bem ligada com o corpo, um estilo muito jovem e a pedir consumo em novo. **Será uma boa aposta."** – JPM – *Vinhos de Portugal 2016*

### Vindima 2014

Condições quase perfeitas terminaram mais cedo devido às chuvas no final de Setembro. O verão foi ameno, permitindo uma maturação lenta e elevados níveis de acidez natural nas uvas.

### Vinificação

Um lote de castas locais e internacionais, proveniente da nossa vinha na fresca costa atlântica alentejana (Verdelho, Sauvignon Blanc) e do interior (Antão Vaz, Viognier). As uvas, colhidas durante o período fresco do amanhecer, foram desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorre a temperaturas controladas durante 15 dias, a que se segue um estágio em borras finas com agitação regular. O vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter o carácter límpido e fresco.

### Notas de prova

Aroma a frutos exóticos com uma agradável e equilibrada acidez.





# CORTES DE CIMA

FAMILY VINEYARDS ALENTEJO, PORTUGAL

## Track Record

Vindima 2013 – 86 – Robert Parker  
Vindima 2012 – 85 – Robert Parker  
Vindima 2012 – 85 – Wine Enthusiast  
Vindima 2012 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2013  
Vindima 2012 – Medalha de Bronze – Intl Wine & Spirit Competition 2013  
Vindima 2012 – Commended – International Wine Challenge 2013  
Vindima 2011 – 16 – “Boa Compra” Revista de Vinhos  
Vindima 2011 – 86 – Robert Parker  
Vindima 2011 – 85 – Wine Enthusiast  
Vindima 2011 – Medalha de Prata – Concours Mondial de Bruxelles 2012  
Vindima 2011 – Medalha de Bronze – DWWA 2012  
Vindima 2011 – Medalha de Bronze – HK IWSC 2012  
Vindima 2010 – 87 – Wine Spectator  
Vindima 2010 – 86 – Wine Enthusiast  
Vindima 2010 – 86 – 'Best Buy' – Wine Spectator  
Vindima 2010 – 85 – Robert Parker  
Vindima 2010 – Medalha de Prata – IWC London 2011  
Vindima 2010 – Gran Menzione – Vinitaly – Itália 2011  
Vindima 2009 – 88 – i-winereview  
Vindima 2009 – 87 – Wine Enthusiast “Best Buy”  
Vindima 2009 – 87 – Robert Parker  
Vindima 2009 – 87 – Wine Spectator  
Vindima 2009 – Medalha de Bronze – IWC London 2010  
Vindima 2008 – Commended – IWC London 2009