



Cortes de Cima

Tinto 2020

Um vinho que traduz o carácter e a elegância do terroir em Cortes de Cima.

Das nossas vinhas na Vidigueira, em solos argilo-calcários, crescem as uvas que usamos neste lote composto por Syrah e Touriga Franca. A nossa vindima é manual e decorre durante a noite, nas horas mais frescas da madrugada.

Todas as uvas passam pela mesa de escolha, garantindo que só os melhores cachos chegam à fermentação, que ocorre espontaneamente, seguindo uma filosofia de intervenção mínima. Os vinhos estagiaram em barricas de diferentes idades de carvalho francês durante 12 meses, antes do estágio do lote em inox antes do engarrafamento em Junho 2022.

Álcool: 13,5%

Produzidas 20.000 garrafas de 75cl

Pontuação:

17 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson