



# Cortes de Cima

Tinto 2021

A 2ª geração do nosso *Reserve Cuvée*. Um lote das nossas melhores vinhas de granito e calcário em torno da propriedade na Vidigueira, um vinho que é o puro reflexo do nosso terroir – resultado do nosso compromisso com práticas regenerativas, poda respeitadora, redução da rega e intervenção minimalista na adega.

Os seus aromas mostram-se em camadas, numa transição harmoniosa entre as amoras silvestres, as ervas da provença e o alcaçuz. No palato apresenta-se fresco, suculento e generoso suportado por taninos minerais e elegantes, um vinho fresco, estruturado e vibrante com um final longo e persistente.

Variedade: Touriga Franca e Syrah

Solo: Argila decomposta classificada como limosa, calcária e arenosa [60%] e argila decomposta classificada como limosa, rochosa, granítica com incrustações de quartzo [40%]

Localização: Cortes de Cima, Vidigueira

Colheita: Um inverno com precipitação generosa [555mm] aliados a uma primavera e verão com temperaturas amenas permitiram-nos uma vindima com fruta equilibrada e acidez refrescante.

Vinificação: Vindima manual noturna, fermentação espontânea com 30% cacho inteiro, duas semanas de maceração com pouca extração.

Envelhecimento: Barricas de carvalho francês usado e inox

Álcool: 13%

Engarrafamento sem filtração na propriedade familiar em Março de 2024

Produzidas 37000 garrafas 75cl e 200 garrafas 1,5l

Pontuação:

17 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson