

DOCE DE MEDRONHO

Origem: Montado da Herdade Aldeia de Cima. Medronho selvagem, na Serra do Mendro.

Caraterísticas físico-químicas: O Doce de Medronho da Herdade Aldeia de Cima contém entre outros componentes e em percentagens diferentes glicose, lípidos, sal, sódio.

Formato disponível: 650 gr

Informação adicional: Na Serra do Mendro, o doce de medronho é muito apreciado pela sua textura e consistência para acompanhar queijos e sobremesas de inverno. O frasco deve ser conservado em ambiente seco e fresco. Depois de aberto manter no frigorífico.



O Doce de Medronho

Na Serra do Mendro, o doce de medronho da Herdade Aldeia de Cima é confeccionado com base na receita ancestral do povo da aldeia e com a fruta inteira - deixamos as grainhas para criar uma maior textura e acidez. De estrutura aveludada, o doce de medronho mantém o sabor original da fruta madura colhida entre outubro e novembro, mostrando um fruto delicado, fresco e intenso, envolvido por um grande equilíbrio.

A apanha do Medronho

É quando sentimos o cheiro a terra de xisto molhada, entre outubro e novembro, que na Herdade Aldeia de Cima nos motivamos para a colheita dos frutos vermelhos, nomeadamente os medronhos, que salpicam de cor as encostas outonais da Serra do Mendro.

Os seus frutos selvagens e comestíveis resultam da maturação das flores do ano anterior e são colhidos manualmente nos arbustos. A sua textura é de um contraste invulgar: por dentro de uma casca granulosa revelam uma polpa suave, com um sabor intenso e frutado.

Redondos e vibrantemente coloridos - quando maduros variam entre um amarelo forte e um vermelho intenso - parecem anunciar o Natal pelas encostas do montado, tornando o medronheiro uma das espécies mais vistosas dos nossos espaços florestais.

