AGUARDENTE DE MEDRONHO

GERAL

Primeira Colheita: 2021
Proprietário: Luisa Amorim
Enologia: António Cavalheiro
Floresta: Gonçalo Ramos

MEDRONHO

Região: Alentejo | Serra do Mendro, Vidigueira
Solos: Xisto-argilosos
Colheita: Manual
Modo de produção: Integrada
Rendimento médio: 750kg/ha

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Origem: 100% Selvagem
Destilação: Dupla destilação em banho maria em alambique de cobre e inox
Alcool: 48% alc.
Engarrafamento: Abril 2025
Produção: 1.400 garrafas de 0,50l

CAMPANHA

De 30 Outubro a 16 Novembro 2023

O ano agrícola 2023 fica marcado por grandes desafios na Floresta. Uma das Primaveras mais secas das últimas décadas, mas também as geadas continuas que se fizeram sentir, afetaram em parte as expectativas de produção. Apesar de tudo, a altitude da Serra Do Mendro permitiu maturações progressivas e homogéneas o que encurtou a janela de colheita.

As fermentações em ambiente protegido e temperatura controlada,, promoveram a obtenção de massas de análise sensorial fresca e de aromas limpos, resultando na obtenção de um destilado de cor translucida, suave e fresco.

AGUARDENTE DE MEDRONHO

2023

Os medronheiros povoam a Serra do Mendro desde tempos ancestrais. Na terra fresca de altitude encontram o equilíbrio perfeito ao lado de outras comunidades arbustivas no montado. Os pequenos frutos amarelos alaranjados e vermelhos, suspensos por finas hastes a balancearem ao sabor dos ventos frescos que ao final de cada tarde chegam do atlântico, ornamentam a terra no Natal numa rusticidade quase poética. Os arbustos de proporção generosa mostram a sua resiliência a cada ano. Oferecem a riqueza de um fruto único, pleno de aromas e sabores macerados na destilaria que serão recuperados na dupla destilação a vapor, originando uma aguardente de medronho fina e elegante, de cor límpida, transparente, quase cristalina, saboreada com vagar e em vários goles, na companhia de uma boa conversa.