



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

MEDRONHO É UMA APOSTA DA HERDADE ALDEIA DE CIMA

Na Herdade Aldeia de Cima, Luisa Amorim e Francisco Rêgo continuam a recuperar o montado e as tradições alentejanas.

O medronheiro, uma espécie arbustiva de porte elevado, existe na floresta portuguesa e encontra condições perfeitas para a sua propagação espontânea na Serra do Mendro, onde a altitude e os solos esqueléticos de xisto favorecem o seu crescimento e a acidez do fruto.

A partir de um estudo geológico que permite analisar os perfis do solo mais adequados, foram identificados 25 hectares com boas condições, nascendo, assim, a ideia de selecionar em viveiro as plantas mais robustas e promissoras, por forma a micropropagar em vasos e, mais tarde, plantar os primeiros 5 hectares na zona dos Alfaiates. Esta mancha arbustiva, que enriquece o enclave entre a vinha em patamares e a floresta de montado, promove a biodiversidade e a fixação de auxiliares das diferentes culturas.





O medronho e a sua aguardente fazem parte da tradição secular do sul de Portugal, apreciado ao longo de gerações pela sua elegância e frescura aromática. Em 2021, com os enólogos Jorge Alves e António Cavalheiro, inicia-se a primeira colheita com a apanha manual de medronhos selvagens existentes na Herdade Aldeia de Cima e noutras herdades vizinhas, conseguindo destilar cerca de 500 l (3500 kg) e produzir a primeira aguardente de medronho da Herdade Aldeia de Cima com 48% (teor alcoólico), numa edição limitada a 1000 gfs.

Com um design depurado e uma rolha em cortiça criada especificamente para esta aguardente, foi desenvolvida uma caixa individual em formato de um monte alentejano, com uma pequena porta amarela que simboliza a autenticidade e a frescura do medronho e a cor do ponto ideal para a sua colheita.

Tradicionalmente consumida como digestivo, aconselha-se que a Aguardente de Medronho da Herdade Aldeia de Cima seja servida pura e em pequenos copos à temperatura ambiente. Mas para quem deseja algo mais irreverente, a combinação de aguardente (1 dose) com sumo de ananás concentrado (2 doses), pedras de gelo e um pouco de hortelã torna-se numa bebida muito refrescante para este verão.

Medronheiro

O medronheiro (*Arbutus unedo*) é nativo da Europa mediterrânica, mas é na floresta de montado que encontra as condições perfeitas para o seu desenvolvimento. A frescura da Serra do Mendro, com 424 metros de altitude, potenciada pela condução dos ventos atlânticos, favorece o seu desenvolvimento espontâneo em solos de xisto.

Na época outono-invernal, a floração e a frutificação do medronheiro acontecem em simultâneo, originando frutos de cores amarela e vermelha. De crescimento lento, o medronheiro é um arbusto de porte elevado e muito resistente, podendo viver 200 anos.

Viveiro de Plantas

A partir de um estudo geológico que permite analisar os perfis do solo mais adequado, foram identificados 25 hectares com boas condições para a plantação do medronheiro em diferentes zonagens da Herdade Aldeia de Cima. Posteriormente, selecionou-se em viveiro as plantas mais robustas e promissoras por forma a micropropagar em vasos e, mais tarde, plantar. Atualmente, existem 5 hectares de medronhal na zona dos Alfaiates, uma mancha arbustiva, que enriquece o enclave entre a vinha e a floresta de montado na Serra do Mendro, promovendo a biodiversidade e a fixação de auxiliares das diferentes culturas.



Colheita

Os frutos colhidos para a aguardente de medronho são provenientes dos medronheiros que crescem selvagens na Herdade Aldeia de Cima e nas terras da Serra do Mendro. A tonalidade do medronho orienta o momento da colheita e a análise do nível de firmeza e grau Brix 26-28° confirmam o tempo ótimo para a apanha manual. O medronho amadurece lentamente e são necessárias três a quatro passagens no mesmo arbusto e em diferentes fases temporais para obter a quantidade necessária à produção.

O medronho é um fruto muito delicado colhido habitualmente por mãos hábeis que fazem de imediato uma seleção para dois cestos: um para os frutos amarelos e amarelo-alaranjados, menos maduros, destinados à produção de aguardente; e outro para os frutos mais avermelhados e maduros, para consumo em fresco ou a elaboração de doce e geleia.

Dupla destilação

Devido à delicadeza do medronho, a gestão do tempo entre a colheita e a fermentação até à destilação é crucial para manter a frescura e encontrar o equilíbrio perfeito entre a elegância e a identidade da aguardente de medronho.

A fermentação processa-se com temperatura controlada durante 3 semanas, onde a fruta à superfície vai hidratando todo o volume por remontagem manual. Depois de fermentada, o mestre destilador coloca a massa na caldeira para destilação a vapor, onde a técnica é apurada durante 3 horas, num ciclo descontínuo que separa a aguardente em três cubas diferentes: cabeça (primeiros 20% do destilado), coração (60% do destilado) e cauda (últimos 20% do destilado). Por fim, submete-se a aguardente do coração a uma segunda destilação, com o objetivo de minimizar a presença de compostos agressivos, tornando a aguardente mais transparente, harmoniosa e saborosa.

Prova

Um bom destilado deve ser equilibrado, harmonioso e agradável ao nariz e ao palato.

A aguardente de medronho faz parte da tradição secular do sul de Portugal e tem vindo a ser consumida ao longo de gerações como um excelente digestivo. Após a refeição, deve ser servida pura e à temperatura ambiente para apreciar a sua frescura aromática.

A cor da aguardente de medronho é límpida, transparente, quase cristalina. O aroma é muito fino e levemente frutado e, de acordo com o ano de colheita, pode apresentar notas florais a margaridas secas, ameixa branca e pêssago verde, este último em anos mais frios, ou mesmo evidenciar, em anos mais quentes, notas a frutos silvestres como groselhas e melaços. Na boca, demonstra uma pureza e nitidez incríveis, com um toque seco e um bom equilíbrio do álcool macio e um aroma retronasal floral e frutado.

Para apreciar devidamente, aproxime delicadamente o nariz do copo e mantenha uma distância de dez centímetros para sentir o aroma e saborear a aguardente de medronho de forma gradual. A adição de algumas gotas de água (uma a duas adicionadas com um conta-gotas) pode ajudar a abrir os sabores e os aromas. Por norma, servem-se 3 cl e, como qualquer bom destilado, deve ser saboreada com vagar em vários goles e na companhia de uma boa conversa.

HERDADE ALDEIA DE CIMA

Aguardente de Medronho

Região Alentejo - Serra do Mendro

PVP 65€

Edição limitada de 1000 unidades

Ficha técnica [aqui](#)

Disponível na loja online em www.aldeiadecima.com



HERDADE ALDEIA DE CIMA

Estrada Municipal 531- EC Apartado 29 | 7220-999 | Portel | Portugal

Phone +351 227 475 800 | Mobile +351 965 553 630

info@aldeiadecima.com | www.aldeiadecima.com

Para mais informações | O Apartamento

Sofia Nobre - (+351) 917638543 - sofianobre@oapartamento.com