



HERDADE  
ALDEIA DE CIMA



## **Myndru, nascido no sopé da Serra do Mendro - na Herdade Aldeia de Cima o vinho vive-se em quietude.**

Se pudéssemos falar de um vinho predestinado pelo território, o Myndru 2019 seria, seguramente, um deles. Na criação deste vinho ancestral junta-se a visão de Luisa Amorim e Francisco Rêgo, proprietários da Herdade Aldeia de Cima, na Vidigueira, e o cuidado no cultivo de uma terra muito particular, património rico de um Alentejo ímpar.

Seguia o ano de 2019 quando um dos vizinhos da Herdade Aldeia de Cima pediu aos proprietários que vindimassem as uvas de duas pequenas courelas na Cevadeira, num total de 1,5 ha, no sopé da Serra do Mendro. A vinha velha em viticultura de sequeiro era composta apenas por castas tintas tradicionais – Alfrocheiro, Tinta Grossa e Trincadeira –, e tratada com pouca intervenção produtiva, dando origem a uma produção muito pequena de apenas 0.75 Kg por cepa.

“O binómio videira/tempo consegue mostrar-nos a ancestralidade da vinha neste sítio. Ainda o sol está baixo e já a vinha desperta com os primeiros raios. A simbiose entre geologia, casta e clima parece-nos aqui ainda mais forte. Tudo na Cevadeira tem caráter intenso, sobretudo a resiliência e o sentido de nanoterritório”, sublinha Jorge Alves, enólogo da Herdade Aldeia de Cima. Aqui, a exposição a sul e a composição do solo pardo, ao estilo Borgonha, são cruciais, feito de materiais soltos de grão médio com baixo teor argiloso e pouco estruturado, micas, quartzo, feldspato, anfibólitos, como referem os apreciadores uma verdadeira preciosidade.

## **A INSPIRAÇÃO PARA UM VINHO ANCESTRAL**

“Aqui quisemos criar um vinho com uma identidade muito particular – o Myndru.”, refere Luisa Amorim. “Nestas courelas da Cevadeira, protegidas pelas sombras das encostas do sopé da Serra Mendro, as castas antigas de película fina promovem uma cor muito bonita, translúcida, e taninos suaves e redondos e, por isso, consideramos que estas uvas teriam que seguir um caminho como antigamente no Alentejo, sem intervenção humana, sem madeira e mais natural. No Myndru conseguimos sentir tradição e tipicidade oferecidas pelo território e pelas anforas de Cocciopesto (gesso) e pelos Tinajas de barro (potes). Sobressaem os aromas mais finos e delicados de frutas vermelhas cultivadas em solos pardos poucos estruturados, de clima fresco, e as notas balsâmicas a carrasco e esteva. Depois conseguimos subtilmente apreciar a complexidade dos vinhos de microterritórios ou nanoterritórios. A transparência das uvas, a gravidade do Alfrocheiro, a suculência e a viscosidade da Tinta Grossa formam sensações que nos povoam a memória e nos trazem à lembrança vinhos que ecoam vozes primitivas. No final, chega a perceção mineral e a tensão da Baga e, o mais engraçado, aquela firmeza da qual não estamos à espera e que é aperfeiçoada pelo estágio de 12 meses em ânfora de Cocciopesto”, reforça Luisa Amorim.



## **A ORIGEM DA CEVADEIRA NA VIDIGUEIRA**

Em tempos muito antigos foi possível desenvolver nestes solos pobres, menos profundos e com boa drenagem, uma atividade cerealífera, complementar à da floresta, à qual foi atribuído o nome de Cevadeira, pelo facto de a cevada ser um cereal muito importante até à década de 1970. Falamos de uma área ventosa, no sopé da Serra do Mendro, situada numa zona de transição, com solos não argilosos, constituídos praticamente por dioritos, derivados da riqueza geológica do Alentejo e da falha geológica desta serra.



## A VINDIMA (de 26 agosto a 27 setembro 2019)

O ano vitícola foi atípico do ponto de vista climatérico, não pelo inverno de baixa pluviosidade – reduzindo focos de potenciais doenças – mas, sobretudo, pelas grandes variações das temperaturas médias, o que potenciou um ligeiro avanço no ciclo vegetativo. Este avanço foi-se esbatendo com as chuvas da primavera e a evolução climatérica registada posteriormente foi bastante favorável à qualidade fitossanitária das uvas. Amplitudes térmicas acentuadas permitiram maturações equilibradas e excelentes níveis de acidez. Decorrendo de forma regular, com mostos de elevada qualidade, resultando em vinhos profundos, de notável exuberância aromática, densos e de elevada concentração.



### **Vinha da Cevadeira**

#### **Sopé da Serra do Mendro | Cevadeira | Vidigueira**

0.5 ha de vinha tradicional não aramada

#### **Cultura de Sequeiro**

2 *microterroirs*

Castas: 85% Alfrocheiro | 15% Trincadeira

Solo e Rocha/Mineral: solo pardo, de materiais soltos de grão médio | baixo teor argiloso | pouco estruturado | quartzo | feldspato | anfibólitos.

Courela localizada a 237m de altitude, com ligeira ondulação que permite obter um *microterroir* em que o alfrocheiro é mais concentrado, de porte menos vigoroso, em solo mais argiloso. Noutro *microterroir*, obtemos uvas de alfrocheiro e trincadeira mais frescas de plantas vigorosas em solo com maior deposição de materiais finos e maior capacidade de retenção de água. A exposição solar, virada a sul, e a composição do solo, ao estilo Borgonha, representam fatores-chave para a produção de vinhos tintos de carácter tradicional, ancestral, vinhos de sol, ricos, intensos e concentrados, mas sem perder a energia mineral e a frescura.

## Vinha da Zorreira

### Sopé da Serra do Mendro | Cevadeira | Vidigueira

1 ha de vinha tradicional não aramada

### Cultura de Sequeiro

2 microterroirs

Castas: 85 % Trincadeira | 15 % Tinta Grossa

Solo e Rocha/Mineral: solo pardo, de materiais soltos de grão fino e médio | baixo teor argiloso | pouco estruturado | micas | quartzo | feldspato | anfibólitos.

Courela localizada a 225m de altitude, exposição a sul com ligeira ondulação que se aproxima da zona envolvente mais plana, onde a existência de materiais mais finos, resultantes da erosão, dão origem a plantas mais vigorosas e características diferentes das anteriores. Uma trincadeira de carácter muito acentuado e próprio, com potencial muito elevado. Também aqui a exposição e a composição do solo, ao estilo Borgonha, são cruciais.

## MYNDRU 2019

Primeira vindima: 2019

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Luisa Amorim, Jorge Alves e António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

### VINHA

Sub-região: Vidigueira

Solos: Xisto-argiloso

Vindima: Manual

Modo de Produção: Integrada

Produção: 40hl/ha

### NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: Alfrocheiro (70%), Baga (15%) Tinta Grossa (15%)

Estágio: 12 meses em ânforas de gesso (1000l) e barro (150l)

Álcool: 14 % alc.

Acidez: 5,2 g/l

Engarrafamento: Março 2021

Produção: 2186 garrafas (75cl) + 115 gfs (150cl)

**P.V.P. garrafa 75cl: € 70,00**

**P.V.P. garrafa 150cl: € 145,00**



## A HERDADE ALDEIA DE CIMA, O RESPEITO PELO O PASSADO PARA CONSTRUIR O FUTURO

A Herdade Aldeia de Cima é um projeto sonhado pelo casal Luisa Amorim e Francisco Rêgo, e vivido em conjunto com as duas filhas. Nos 2400 hectares da Herdade não existe um pedaço de terra igual ao outro. Luisa Amorim soube-o desde sempre, já que estas terras que foram propriedade do seu pai, Américo Amorim, tendo criando desde muito cedo uma relação de proximidade com o Alentejo. A par da cortiça, central no seu universo familiar, há 20 anos que o vinho é uma das suas grandes paixões. Os vinhos da Herdade Aldeia de Cima, clássicos e elegantes, preservam a tipicidade do seu lugar e são vinhos de enorme complexidade, oriundos de solos heterogêneos e de castas indígenas e portuguesas. O imponente Armazém das Ramadas, edificado em 1953 para acolher gado, foi o local escolhido para a construção da adega, um projeto da dupla de design de interiores Ana Anahory e Filipa Almeida. Da equipa da Herdade Aldeia de Cima fazem também parte José Falé, na coordenação, Gonçalo Ramos, responsável pela atividade florestal e produção animal, e a dupla de enologia Jorge Alves e António Cavalheiro, com o apoio de Joaquim Faia na viticultura e Nelson Coelho na área comercial.



**Herdade Aldeia de Cima**  
**[www.aldeiadecima.com](http://www.aldeiadecima.com)**

Para mais informações | O Apartamento  
Catarina Palma - (+351) 967 834 787 - [catarinapalma@oapartamento.com](mailto:catarinapalma@oapartamento.com)  
Cátia Fernandes - (+351) 934 594 064 - [catiafernandes@oapartamento.com](mailto:catiafernandes@oapartamento.com)