



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

Os Garrafeiras em Balseiro

Herdade Aldeia de Cima reforça identidade ao recuperar tradições nos vinhos na Serra do Mendro

É num Alentejo diferente, da Serra do Mendro que a quietude do tempo permite interpretar com calma as origens, recuperando as tradições e explorando com o mínimo de intervenção os elementos primários: solo, clima e casta.

Na pequena adega da Herdade Aldeia de Cima, os elementos de vinificação e de estágio respeitam a cultura da aldeia e do seu lugar. A procura do equilíbrio natural através da fermentação em balseiros de carvalho francês de 3000l, permite regressar às origens, à terra, reencontrar a fruta primária, com a gravidade e a mineralidade das castas autóctones plantadas em altitude e temperadas pelos ventos frescos do Atlântico, resultando num Alentejo diferente, exibindo a identidade da Serra do Mendro, que divide o Alto do Baixo Alentejo, assumindo-se como um verdadeiro testemunho, potenciado pelo estágio em garrafa, de intensidade, complexidade e linearidade traduzindo as condições únicas em que os vinhos da HAC são desenhados.

O Garrafeira Tinto 2019 da Herdade Aldeia de Cima, proveniente desta colheita excepcional é o primeiro garrafeira tinto da herdade e simboliza a procura incessante pela expressão máxima da riqueza singular do *terroir* da Serra do Mendro, um vinho intemporal com 50% Alicante Bouschet e 50% Aragonez;

O Garrafeira Branco 2020, vindima extraordinária para estes vinhos, com grande profundidade e personalidade, de matriz profunda da Vidigueira, com uma grande base de Antão Vaz, que lhe aporta território, identidade e carácter, afinado com Arinto e Perrum elevando o seu carácter mineral e o toque final do Alvarinho a finalizar um lote pleno de frescura, elegância e sofisticação.

Garrafeira é um termo bastante antigo em Portugal, utilizado para vinhos especiais que mereciam ser envelhecidos em garrafa, na garrafeira. No Alentejo, garrafeira é uma menção apenas reservada aos vinhos de topo, no caso dos tintos, um estágio mínimo de 30 meses - dos quais pelo menos 12 meses em garrafa e nos brancos um estágio mínimo de 12 meses - dos quais pelo menos seis em garrafa.

A fermentação em balseiro de 3000 lts explora uma temperatura mais natural e tradicional e por isso mais lenta, fornecendo mais taninos e uma micro-oxigenação ao vinho, segurando a sua cor, aroma e frescura de fruta.

Neste contexto de sustentabilidade e preservação do carácter varietal dos vinhos, os balseiros de madeira permitem à Herdade Aldeia de Cima uma oportunidade de diálogo com o vinho, obtendo um maior equilíbrio e uma elegância extra.

O respeito pelos elementos primários – solo, clima, casta – orienta a ideia da criação de vinhos diferentes, para não dizer de vinhos de sempre.

A VINDIMA 2019

2019 revelou-se um ano vitícola relativamente atípico do ponto de vista climatérico, não só pelo inverno com baixa pluviosidade, o que por si só permitiu reduzir alguns focos de doenças, mas sobretudo, pela grande variação de temperaturas médias, potenciou um ligeiro avanço no ciclo vegetativo. Este avanço foi-se esbatendo com as chuvas da primavera e a evolução climatérica registada posteriormente e foi bastante favorável à qualidade fitossanitária das uvas. Amplitudes térmicas acentuadas, com dias quentes e noites frescas, permitiram maturações equilibradas e excelentes níveis de acidez. Com início a 26 de Agosto e término a 27 de Setembro, a vindima decorreu de forma regular, com mostos de muita qualidade, resultando em vinhos profundos, com exuberância aromática, densos e de elevada concentração.

No que às castas tintas diz respeito, o Alicante Bouschet surge como uma das primeiras a serem vindimadas, em ótimo estado sanitário, as uvas rececionadas na Herdade Aldeia de Cima apresentavam um equilíbrio extraordinário entre acidez total e açúcares, sendo o mote ideal para os maiores desejos da produção e enologia. Já no caso do Aragonez, uma casta mais tardia, apanhada na sua plenitude fenólica, contribuindo para uma riqueza de lote notável.

A VINDIMA 2020 - a Excelência nos vinhos brancos

2020 revelou-se um ano particularmente quente e seco, compensado minimamente, pelas chuvas da primavera, mas com alterações evidentes dos ciclos vegetativos. O verão seco mas sem a acentuada amplitude térmica diária e típica da Vidigueira aceleraram ligeiramente o processo de maturação, fazendo com que a vindima se tivesse antecipado duas semanas mais cedo que o habitual.

Uma enologia cuidada, permitiu vindimar com precisão todas as castas, realçando o rácio entre concentração e frescura antevendo vinhos muito equilibrados. Com início a 12 de Agosto e término a 17 de Setembro, a vindima decorreu de forma regular. As castas brancas com destaque para o Antão Vaz, o Arinto, o Roupeiro, Perrum e mesmo o Alvarinho apresentam uma grande expressão aromática, muita qualidade da fruta e bastante substância.

A ADEGA TRADICIONAL E A FERMENTAÇÃO EM BALSEIROS

Marcada pelo encontro entre o passado e o futuro, a adega *boutique* da Herdade Aldeia de Cima, onde os enólogos da casa gostam de referir que existe uma enologia de contemplação, foi inaugurada em 2019. O projeto proporciona uma enologia de intervenção mínima, evidenciando-se a heterogeneidade e o diferente carácter das micro parcelas, solos e castas. Aqui procurou-se a ancestralidade e a tradição na sala de estágio, refletidas nas pequenas *tinajas* de terracota e nas ânforas produzidas com pó cerâmico sobre uma estrutura de fibras naturais denominada de *cocciopesto*.



Desde o arranque do projeto definiu-se que a fermentação dos vinhos em balseiros de carvalho e em cubas de cimento Nico Velo seria essencial para projetar uma adega com capacidade máxima para 100.000 garrafas, e foi aqui que se concluiu que vale a pena esperar e explorar o conceito dos vinhos garrafeira alentejanos. “Quando inicialmente elaborámos os nossos primeiros vinhos, definimos sempre perfis clássicos e elegantes, que preservassem a autenticidade do lugar e que evidenciassem a enorme complexidade dos solos alentejanos, tão heterogéneos, diferentes de qualquer parte do país, e destas castas indígenas que mostram uma enorme resiliência, tipicidade e frescura em terras mais altas como no Mendro. Por essa razão, faria sentido serem apresentados ao mercado dois anos após a vindima, que foi o que fizemos até agora”, refere Luisa Amorim. “Mas, depois de trabalharmos a vindima de 2019 na nossa adega na Herdade Aldeia de Cima, encontrámos uma riqueza e diversidade ainda maiores, onde não existe uma peça igual à outra, e conseguimos obter uma complexidade extraordinária, a par da boa surpresa dos vinhos alentejanos na vinificação em grandes formatos de madeira e cimento, e na lenta oxigenação em superfícies mais porosas, como a argila e o gesso”, completa Luisa Amorim.

A escolha de três tanoarias francesas diferentes – Taransaud, Radoux e Boutes – teve como base três critérios qualitativos: proveniência da madeira/controlo da matéria-prima na floresta, grau de porosidade, associada ao método de secagem, e perfil aromático do tanoeiro.

Do ponto de vista técnico, o fabrico de balseiros representa a produção de peças únicas, feitas apenas por encomenda, para clientes especiais, e demoram meses para entregar, exigindo um processo complexo de montagem exclusivamente manual. Estas madeiras são altamente selecionadas, provenientes de florestas do centro de França, de árvores de carvalho com cerca de sete metros de altura, e dão origem a aduelas para um balseiro de 3000l com um comprimento total de 1,70m, uma espessura de 54mm e uma largura média de 8cm. Cada um destes fatores confere uma subtilidade grandiosa, tornando as notas de madeira muito mais suaves do que o normal.

É nesta filosofia que assenta a escolha de oito balseiros de 3000l para a Herdade Aldeia de Cima, todos eles integrados com sistema de refrigeração e cuidadosamente apetrechados com as ferramentas necessárias ao enólogo (escala, torneiras e provadeira em inox). Ao experimentar alguns deles em brancos e tintos, entendeu-se que este seria o caminho certo para produzir os nossos Garrafeiras.



Na Herdade Aldeia de Cima acredita-se que o futuro só pode ser criado com o revisitar a práticas ancestrais. A sustentabilidade apenas tem sentido quando há um profundo respeito pelos elementos e é neste ímpeto de responsabilidade e consideração pelo passado que a Herdade procura recriar o destino.

GARRAFEIRA TINTO 2019

(Designativo CVRA: 36 meses de estágio total dos quais 12 têm de ser em garrafa de vidro)

Período de vindima: 26 de Agosto a 27 de setembro

Proveniência das uvas: Vidigueira

50% Aragonês

50% Alicante Bouschet

Lote fermentado e estagiado em Balseiro Novo de Carvalho Francês de 3000l durante 12 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa

TAV= 14,5%

Ac. Total= 5,3 g/l

Engarrafamento: Março 2020

Produção: 3500 (75cl) + 115 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 90,00

P.V.P. garrafa 150cl: € 190,00



GARRAFEIRA BRANCO 2020

(Designativo CVRA: 12 meses de estágio total dos quais 6 têm de ser em garrafa de vidro)

Período de vindima: 12 de Agosto a 17 de setembro

Proveniência das uvas: Vidigueira

70% Antão Vaz

15% Arinto

10% Perrum

5% Alvarinho

Lote fermentado e estagiado em Balseiro Novo de Carvalho Francês de 3000l durante 9

Meses, seguidos de mais 16 meses em garrafa

TAV= 14%

Ac. Total= 5,3g/l

Engarrafamento: Junho 2021

Produção: 5644 (75cl) + 115 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 42,00

P.V.P. garrafa 150cl: € 82,00



RESERVA TINTO 2019

Período de vindima: 26 de Agosto a 27 de setembro

Proveniência das uvas: Vidigueira

45% Trincadeira

22% Alicante Bouschet

18% Aragonês

15% Alfrocheiro

Estagiado 6 meses em ânfora de Cocciopesto (alfrocheiro), 6 meses em barricas de carvalho francês de 500l (Alicante bouschet), 4 meses em Tinajas de Terracota (trincadeira) e 6 meses em Nico Velo (aragonês);

TAV= 13,5%

Ac. Total= 5,3 g/l

Engarrafamento: Março 2020

Produção: 36 022 (75cl) + 500 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 16,00

P.V.P. garrafa 150cl: € 37,50



RESERVA BRANCO 2020

Período de vindima: 12 de Agosto a 17 de setembro

Proveniência das uvas: Vidigueira

40% Antão Vaz

30% Alvarinho

20% Arinto

10% Roupeiro

Lote fermentado e estagiado em Barricas novas e usadas de 500l de Carvalho Francês

TAV= 14%

Ac. Total= 5,8g/l

Engarrafamento: Junho 2021

Produção: 14641 (75cl) + 200 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 16,00

P.V.P. garrafa 150cl: € 37,50





HERDADE ALDEIA DE CIMA: O RESPEITO PELO PASSADO PARA CONSTRUIR O FUTURO

A Herdade da 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, assumindo sempre a gestão da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, no Douro, e mais recentemente a Taboadella, no Dão. 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 heterogéneos 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 Felipa Almeida. Da equipa da Herdade da 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