



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Herdade Aldeia de Cima faz nascer um branco de balseiro, um Garrafeira na Serra do Mendro

O Garrafeira Branco 2019 da Herdade Aldeia de Cima ergue-se com inspiração na riqueza singular do *terroir* da Serra do Mendro. Aqui, a quietude do tempo permite interpretar as origens, respeitando os elementos primários: solo, clima e casta. Neste branco de balseiro, um vinho único e intemporal, encontram-se texturas finas, notas minerais e aromas intensos a fruta fresca, combinadas com a complexidade que as castas autóctones plantadas em altitude, e temperadas pelos ventos frescos do Atlântico, lhes conferem.

Na Herdade Aldeia de Cima, na Serra do Mendro, no concelho da Vidigueira, seleccionados o Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, após uma decantação lenta a temperaturas baixas, o lote inicia a sua fermentação *sur lie* no balseiro nr. 7 Radoux de madeira nova de carvalho francês. De um nível sensorial exigente, é efetuado um trabalho meticuloso na manutenção das borras em suspensão, procurando finesse e cremosidade. Uma enologia de contemplação preserva-lhe um carácter exclusivo. Por fim, a fermentação e o estágio de nove meses neste balseiro e o contato com a madeira de grande volume dá-lhe um equilíbrio natural, intensidade e a sofisticação de um vinho intemporal. Embora pareça ser uma nova tendência mundial, na verdade, a produção de vinhos em grandes balseiros e toneis é tradicional, desde sempre, nas regiões ditas do Velho Mundo Europeu – Toscana, Borgonha, e em Portugal, no Alentejo.

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 um Garrafeira Branco da Herdade Aldeia de Cima.



O GARRAFEIRA EM BALSEIRO

Estando no Alentejo, é impossível não falar na quietude, numa evolução calma, e este conceito passa pela ótima relação entre um maior volume de vinho para uma menor superfície de madeira, potenciando um estágio de maior progressividade e harmonia.

“Acreditamos que o uso da madeira do balseiro, com canais porosos diferentes das barricas, tem uma temperatura mais natural e tradicional durante a fermentação, no caso dos brancos cerca de uma a duas semanas mais longo, fornecendo mais taninos e lenta micro-oxigenação ao vinho, segurando a sua cor, aroma e frescura de fruta”, explica o enólogo António Cavalheiro.

Um trabalho muito exigente, que no final é lotado com as diferentes castas (Antão Vaz, Arinto e Alvarinho), formando um conjunto ainda mais polido, com pouca intervenção humana. “Por vezes dizemos que é um trabalho de ourives, onde até o barulho conta, porque, apesar dos densímetros em laboratório, sem ligarmos a lanterna, ouvirmos o fermentar e o picozinho no balseiro, não é possível fazer um vinho destes. É como fazer uma peça de alta relojoaria e perceber quando e como a máquina está a trabalhar e temos de dar corda sempre que precisa”, refere o enólogo.

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. Aqui olha-se a terra como a nossa casa, procuram-se as texturas finas, as notas minerais, os aromas intensos a fruta fresca e a bosque mediterrâneo, a complexidade que os perfumes das castas locais cultivadas em altitude misturam com os sabores oriundos dos solos de encostas ensolaradas, onde as temperaturas moderadas pelos frescos ventos do Atlântico originam um Alentejo diferente, da Serra do Mendro que divide o Alto do Baixo Alentejo.

“Na adega da Herdade Aldeia de Cima os elementos de vinificação e de estágio ajudam-nos na definição e na preservação do carácter de cada vinho, e, nos balseiros em carvalho francês de 3000l de capacidade, conseguimos regressar às origens, à terra, à vinha, ao reencontro com a fruta primária, com a gravidade, com a mineralidade; é a perceção do equilíbrio natural, da intensidade, da complexidade, da originalidade, da concentração e da linearidade, verdadeiros testemunhos das condições únicas em que os vinhos da HAC são criados”, sublinha o enólogo Jorge Alves.

Nesta casa há várias palavras de ordem, mas há uma que é transversal: identidade. O respeito pela cultura da aldeia reflete-se na imagem desenvolvida pelo *designer* Eduardo Aires. Qualquer que seja o caminho, transmite Alentejo.

OS Foudres Ovais Taransaud

Ao longo de 18 meses, a equipa de enologia da Herdade Aldeia de Cima sentiu que o principal contributo dos grandes formatos de madeira justificou a escolha e que a relação do vinho com a madeira altera substancialmente quando falamos de pequenos formatos de barricas – 225, 300 ou 500l – para grandes formatos – 1200, 1500l, etc.

A contribuição da madeira "dissipa-se" pelo lote ou é percebida de uma forma muito mais leve, tornando o vinho mais fino ao longo do tempo e, por isso, mais natural e valioso. As notas de madeira são discretas e o processo de micro-oxigenação e maturação mais lento, contribuindo para uma maior frescura da fruta, fantástico para um envelhecimento em garrafa, logo um potencial Garrafeira.



Tendo em conta as características e dimensões requeridas, foi feita uma seleção criteriosa do fornecedor e a seleção recaiu na Taransaud pela proveniência das madeiras, espessura, formato e *assemblage* final, selecionando os oito *foudres* ovais de 1200l para a sala de estágio. A altura de 1,50m por 1,20m de profundidade, a espessura de 54mm, e a largura média de 7cm das suas aduelas tornam estes *foudres* peças únicas de fabrico e montagem exclusivamente manual.

A madeira, como bom isolante térmico, torna o ambiente de estágio mais calmo, predominando a quietude necessária para a boa evolução dos taninos. As texturas conferidas resultam da oxigenação natural que, pelo resultado da lenta evaporação, torna os vinhos mais ricos e concentrados.

O seu formato oval, inspirado em tradições e saberes antigos da manufatura de ânforas de terracota ou cimento, remete-nos para as leis da Física. Sem arestas ou cantos, as correntes de convecção permitem a “movimentação” do vinho, proporcionando um estágio mais progressivo. 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.

O GARRAFEIRA BRANCO

Garrafeira é um termo bastante antigo, que em Portugal nasceu no Dão e na Bairrada, utilizado para vinhos mais especiais, aqueles que eram “vinhos de garrafeira”, para serem envelhecidos em garrafa. Não há dúvida que o tempo de estágio em garrafa integra os elementos estrutura, corpo, acidez, gravidade e madeira que só a garrafa e o tempo conferem aos grandes vinhos do Mundo.

Os Garrafeira passaram, depois, a integrar a legislação de alguns vinhos em Portugal, sendo uma menção apenas reservada aos vinhos de topo, com um estágio mínimo de 12 meses para os brancos - dos quais pelo menos seis em garrafa de vidro - e, no caso dos tintos, um estágio mínimo de 30 meses - dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro -, no caso do Alentejo devidamente acompanhados, com o tempo, pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) com uma conta-corrente específica.

Esta classificação surge como o maior desafio colocado a uma equipa de produção e enologia no Alentejo. A sua exclusividade deve-se à capacidade única de um vinho, após um longo período de estágio, em que parte dele é em garrafa, estar à altura de momentos únicos de contemplação.

O Garrafeira Branco 2019 da Herdade Aldeia de Cima é o espelho da riqueza singular do *terroir* da Serra do Mendro. A seleção das melhores uvas é crucial e, após uma decantação lenta a temperaturas baixas em inox, a base de Antão Vaz (70%), em conjunto com Arinto (25%) e Alvarinho (5%), o *blend* inicia a sua fermentação em *sur lie* no Balseiro n.º 7 de madeira nova de carvalho francês da tanoaria Radoux.

Com os cinco sentidos sempre presentes, é realizado um trabalho meticuloso na manutenção das borras em suspensão, procurando finesse e cremosidade. A fermentação desenrola-se num período de 32 dias a 12°C. A importância na escolha da madeira indicada, proveniente das florestas francesas, associada a um rácio de volume superior à superfície de contacto, torna a micro-oxigenação um processo progressivo e equilibrado. Uma enologia de contemplação preserva este carácter exclusivo. Por fim, o estágio no mesmo balseiro de madeira de 3000l dá-lhe um equilíbrio natural, intensidade, e a sofisticação de um vinho intemporal.

GARRAFEIRA BRANCO 2019

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

Período de vindima: 26 de Agosto a 27 de setembro

Proveniência das uvas: Vidigueira

70% Antão Vaz

25% Arinto

5% Alvarinho

Lote fermentado e estagiado em Balseiro Novo de Carvalho Francês de 3000l durante 9 meses, seguidos de mais 10 meses em garrafa

TAV= 14%

Ac. Total= 5,6g/l

Engarrafamento: Junho 2020

Produção: 5820 (75cl) + 115 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 42,00

P.V.P. garrafa 150cl: € 82,00



O RESERVA BRANCO

O Reserva Branco 2019 combina o *terroir* desta terra do concelho da Vidigueira, influenciado pelo clima mais fresco e pela diversidade de solos esqueléticos, que produz um vinho de equilíbrio, aromas fragrantes de estrutura linear, alta densidade e uma cativante mineralidade. Elaborado a partir das castas Antão Vaz 45%, Arinto 45% e Alvarinho 10%, após uma decantação de 48h a temperaturas baixas, o lote Arinto Alvarinho foi colocado a fermentar em cubas de cimento Nico Velo. Paralelamente, o mesmo processo era levado a cabo para o Antão Vaz em barrica de carvalho francês de segundo uso de 500l. A *assemblage* é feita um mês mais tarde nas Nico Velo n.º 14 e 15, conferindo um estágio potenciador de frescura e mineralidade, conservando sempre a estrutura e densidade. Destaca-se a sua forte untuosidade e largura de boca, tornando-o num vinho cheio, redondo e harmonioso.

"O vinho deve sempre levar-nos ao território de origem. É a busca incessante pelo equilíbrio", lembra o enólogo Jorge Alves.

A quietude promovida na fermentação e estágio, revela-se cuidadosamente mais tarde, no luxo que de forma subtil surge dentro do copo.

RESERVA BRANCO 2019

Período Vindima: 26 de Agosto a 27 de Setembro

Proviniência Uvas: Vidigueira

45% Antão Vaz (Barrica Carvalho Francês de 2º ano de 500l 6 meses)

45% Arinto (Nico Velo 6 meses)

10% Alvarinho (Nico Velo 6 meses)

TAV= 13,5%

Ac. Total= 5,5g/l

Engarrafamento: Junho 2020

Produção: 9328 (75cl) + 199 (1,5l)

P.V.P. garrafa 75cl: € 15,20

P.V.P. garrafa 150cl: € 33,00



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 brancas diz respeito, o Alvarinho e o Arinto surgem como as primeiras a serem vindimadas, apenas seguidas 15 dias depois pela Antão Vaz. Colhidas no seu tempo ótimo, 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.



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