

AGUARDENTE DE MEDRONHO

GERAL

Primeira Colheita: 2021

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Jorge Alves e 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.

PH: 3,72

Engarrafamento: Março 2023

Produção: 1100 garrafas de 0,50l

CAMPANHA

De 25 Outubro a 16 Novembro 2021

O ano agrícola 2021 registou as maiores temperaturas médias das últimas décadas e um baixo índice de pluviosidade.

Estas condições fizeram antever uma menor produção por árvore que se veio a verificar numa maior concentração de açucars por fruto. Uma apanha atempada e cuidada, permitiu colocar em fermentação medronhos limpos e são, resultando numa aguardente transparente e bastante suave.



AGUARDENTE DE MEDRONHO

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.

2021