

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: Janeiro 2024

Produção: 1400 garrafas de 0,50l

CAMPANHA

De 15 Outubro a 10 Novembro 2022

O ano agrícola 2022 ficará na história pelo período de seca que se fez sentir desde cedo e, por episódios de dias extremamente quentes.

A baixa pluviosidade verificada, não permitiu um crescimento vegetativo de maior vigor, contudo, apesar de uma menor produção por árvore, houve uma maior homogeneidade na maturação dos medronhos.

As fermentações controladas por sistema de frio, promoveram a obtenção de massas de análise sensorial fresca e de aromas limpos, resultando na obtenção de um destilado de cor translúcida, suave e fresco.



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.

2022