

# MYNDRU

## GERAL

Primeira vindima: 2019

Proprietário: Luísa Amorim

Enologia: Jorge Alves e António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

## VINHA

Sub-região: Serra do Mendro, Vidigueira

Solos: Transição de Xisto-argilosos para solos de origem granítica

Vindima: Manual

Vinhas: 1,8ha

Modo de produção: Conversão para biológico

Rendimento médio: 2335kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 70% Alfrocheiro; 15% Tinta Grossa; 15% Baga

Estágio: 12 meses em Ânforas de Cocciopesto (1000l) e Tinajas de Terracota (150l)

Alcool: 14% alc.

Acidez: 5,2 g/l

Engarrafamento: Março 2021

Produção: 2186 garrafas de 0,75l e 115 garrafas de 1,5l

## VINDIMA

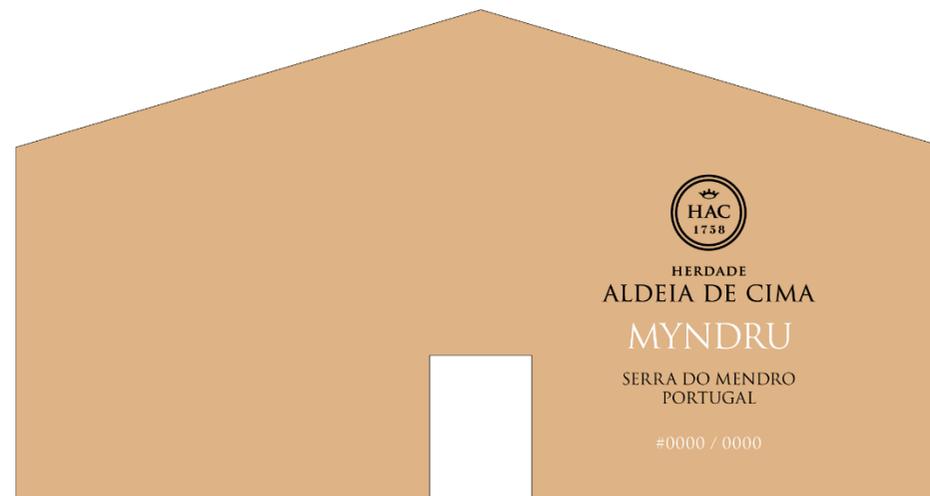
De 26 agosto a 27 setembro 2019.

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.



## MYNDRU

Descemos a Serra do Mendro até ao sopé pelas courelas da Cevadeira, protegidas pelas sombras das encostas. Castas antigas de película fina, cor translúcida, taninos redondos, no Myndru sentimos a tradição e a tipicidade, os aromas finos e delicados das frutas vermelhas cultivadas em solos pardos poucos estruturados de clima fresco, e notas balsâmicas a carrasco e esteva. Toma-nos a atenção a complexidade dos vinhos de microterritórios. A transparência das uvas delicadamente acobreadas em ânforas de gesso e barro, mostram a textura e o perfume dos laranjais cultivados mais abaixo junto à ribeira. A gravidade do Alfrocheiro, a suculência, a viscosidade e o exotismo da Tinta Grossa em Tinajas de Terracota formam sensações que nos povoam a memória e nos trazem à lembrança vinhos que ecoam vozes primitivas. No final, a perceção mineral e a tensão da Baga e uma firmeza pelo estágio de 12 meses em ânfora de "Cocciopesto".

# 2019



HERDADE  
ALDEIA DE CIMA

[www.aldeiadecima.com](http://www.aldeiadecima.com)