

# MYNDRU

## GERAL

**Primeira vindima:** 2019

**Proprietário:** Luisa Amorim

**Enologia:** Jorge Alves e António Cavalheiro

**Viticultura:** Joaquim Faia

## VINHA

**Região:** Alentejo | Serra do Mendro, Vidigueira

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

**Vindima:** Manual

**Vinhas:** 1,8 ha Courelas Cevadeira

**Modo de produção:** Conversão para biológico

**Rendimento médio:** 2335 kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

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

**Estágio:** 70% do lote 12 meses em Ânforas Cocciopesto 1000 lt; 30% do lote 6 meses em Tinajas Terracota 150lt

**Alcool:** 14% alc.

**Acidez:** 5,2g/l

**Engarrafamento:** Março 2021

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

## VINDIMA

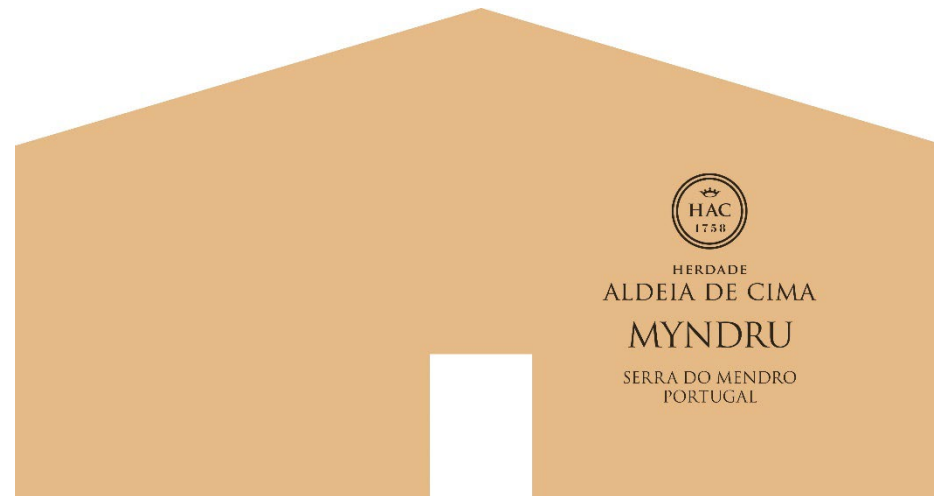
**De 26 agosto a 27 setembro 2019**

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. 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 e a viscosidade da Tinta Grossa formam sensações que nos povoam a memória e nos trazem à lembrança vinhos que ecoam vozes primitivas. No final, a percepção mineral e a tensão da Baga assumem uma firmeza surpreendente.

# 2019