



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

Press release - maio 2024

A enologia de detalhe e a singularidade da terra: Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco 2022 chega ao mercado



De solos xisto-argilosos encontrados na Serra do Mendro surge a nova colheita **2022** do Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco, após **12 meses de estágio em garrafa** – tempo suficiente para desenvolver uma complexidade notável.

A enologia paciente, de detalhe, reflete-se no cuidado com as cinco castas que compõem o *blend* do Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco 2022 – no decorrer da vindima, as uvas de Antão Vaz, Alvarinho, Arinto, Perrum e Roupeiro foram fermentadas separadamente, passando depois por um minucioso processo de estágio, com o objetivo de exprimir a riqueza de cada casta, explorando a sua identidade.

Se, durante seis meses, o Antão Vaz estagiou em balseiro de madeira de 3000 litros de segunda utilização, o Alvarinho e o Arinto estagiaram nas cubas em

cimento Nico Velo de 2600 litros; o Perrum e o Roupeiro passaram pelas barricas de carvalho francês 500 litros de segundo ano.

“O Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco de 2022 é um vinho rico e complexo, com um extraordinário potencial de envelhecimento em garrafa. Influenciado pelo clima mais fresco e pela diversidade de solos esqueléticos, da Serra do Mendro, este vinho expõe um jogo de equilíbrios, marcado por notas perfumadas, estrutura linear e densidade e mineralidade omnipresentes”, refere Luísa Amorim.

Reflexo da terra de onde provém, este vinho é fruto do trabalho minucioso na vinha e na pouca intervenção na adega boutique, um projeto pessoal do casal Luísa Amorim e Francisco Rêgo que aos poucos estão a recuperar a tradição e a cultura da Herdade Aldeia de Cima.

[Herdade Aldeia de Cima Branco Reserva Branco 2022](#)

P.V.P.R 17.50€

[Descarregar imagens em AR neste link](#)

Para mais informações, por favor contacte:

Cândida Santos Silva

Head of Corporate Department

E. css@global-press.com

M. +351 933 304 396

Ana Cristina Marques

Senior Account Manager

E. acmarques@global-press.com

M. + 351 911 786 384