



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

Press release - junho 2024

Myndru – vinhos de memória e ancestralidade

Herdade Aldeia de Cima lança Myndru Branco 2022 e Tinto 2021, da Serra do Mendro



Na Herdade Aldeia de Cima, os Myndru apresentam-se como vinhos de memória, representativos da textura de um Alentejo ancestral e espelho do que é típico. São resultado de solos pobres e esqueléticos, e reflexo do perfume delicado que só as castas indígenas conseguem providenciar.

O novo Myndru Branco 2022 (1400 garrafas) é uma estreia absoluta, mas a referência não vem sozinha: a ela junta-se o Myndru Tinto 2021 (2000 garrafas), cuja primeira edição data de 2019.

Neste Alentejo de altitude, na Serra do Mendro, sente-se a brisa do Atlântico, que ajuda a formar a identidade de ambos os vinhos. O respetivo processo de vinificação é tradicional e remonta a práticas que não foram abandonadas: pouca intervenção humana e ausência de madeira, com a fermentação e vinificação em elementos orgânicos (ânforas de *Cocciopesto* e *Tinajas* de barro).

“Ambos os vinhos têm sobretudo como ADN as antigas castas alentejanas. Pela textura, delicadeza aromática e complexidade, são vinhos de trazer à memória ecos de vozes primitivas, o espírito de um Alentejo antigo, mas não esquecido”, garante Luísa Amorim, CEO da Herdade Aldeia de Cima.



O **Myndru Branco 2022** nasce, então, de um *blend* de Roupeiro e Perrum, com um toque de Alvarinho, castas que estagiaram 16 meses em ânforas *Cocciopesto* de 1000 litros. Tanto o Roupeiro como o Perrum proporcionam taninos delicados e redondos – refletem a linguagem do solo e do calor alentejano. O primeiro cede textura, o segundo uma frescura aromática distintiva. Elegância, fluidez, mineralidade e gravidade são características que definem a referência de estreia.



Já o **Myndru Tinto 2021** tem na sua composição as castas Alfrocheiro, Tinta Grossa e Baga, sendo que 70% do lote estagiou 14 meses em ânforas *Cocciopesto* de 1000 litros e 30% do lote seis meses em *Tinajas* Terracota de 150 litros.

Os taninos são suaves, embora suculentos, e a frescura, profundidade e sofisticação evidentes. A tonalidade aberta. Em prova, destacam-se os aromas finos e delicados das frutas vermelhas, mas também as notas balsâmicas a carrasco e esteva. E no *blend* se faz a força: a gravidade é do Alfrocheiro, a suculência e a viscosidade da Tinta Grossa e, no final, a perceção mineral e a tensão encontram origem na Baga, concedendo ao vinho uma firmeza preponderante.

À venda nas garrafeiras e restaurantes seleccionados e na loja online:

<https://shop.aldeiadecima.com/collections/all>

Myndru Branco 2022

P.V.P.R: 37,50€

Myndru Tinto 2021

P.V.P.R: 70 €

[Descarregar imagens em Are fichas técnicas 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