

# MYNDRU

## GERAL

**Primeira vindima:** 2022

**Proprietário:** Luisa Amorim

**Enologia:** Jorge Alves e António Cavalheiro

**Viticultura:** Joaquim Faia

## VINHA

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

**Solos:** Xisto-argilosos

**Vindima:** Manual

**Vinhas:** Vinha d'Aldeya

**Modo de Produção:** Conversão para biológico

**Rendimento médio:** 650 kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

**Castas** 45% Roupeiro; 45% Perrum; 10% Alvarinho

**Estágio:** 16 meses em Ânforas Cocciopesto 1000 lt;

**Alcool:** 13% alc.

**Acidez:** 6,2g/l

**Engarrafamento:** Janeiro 2024

**Produção:** 1400 garrafas de 0,75l e 50 garrafas de 1,5l

## VINDIMA

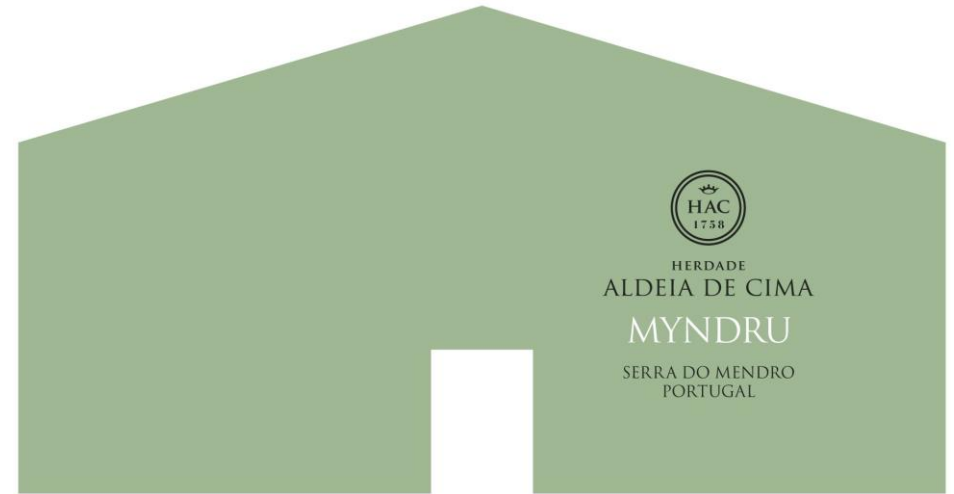
**De 17 agosto a 22 setembro 2022**

2022 ficará na história pelo período de seca que se fez sentir desde cedo e por episódios de dias quentes, especialmente no decorrer dos meses de junho e julho.

No entanto, uma viticultura atenta, devidamente preparada, ainda que tivesse revelado, de uma forma geral, uma menor produção, resultou numa vindima de uvas frescas e sãs.

Estes resultados que agora surgem em adega, validam a qualidade das decisões na abordagem à viticultura, desde logo na preservação de castas autóctones e, por conseguinte, de maior resiliência, assim como todas as operações realizadas ao longo do ano.

Na Adega, a experiência partilhada com uma enologia paciente, permitiu a elaboração de um vinho rico e concentrado, que promete uma boa longevidade em garrafa.



## MYNDRU

A nossa memória leva-nos para os aromas frescos das encostas suaves da vinha da Aldeya sujeitas ao vento leve da Serra do Mendro. Ali sentimos a composição variada da terra, as partículas de quartzo a brilhar, a singularidade do xisto verde, as pedras pontiagudas que povoam o fundo da encosta e os torrões de argila que teimam em manter-se firmes ao calor do sol, refrescados pela humidade que sobe à superfície da profundidade do sub-solo. O Myndru recupera a delicadeza das antigas castas alentejanas. O estágio em ânforas de cocciopesto preserva os perfumes densos das flores brancas das searas, a seiva dos arbustos que crescem junto à vinha, os frutos de caroço que amadurecem tranquilamente lá ao fundo na pequena horta da casa. A estrutura clássica, textura firme, sem vacilar mostra-nos a frescura dos oligo-elementos, a tensão do sol, a gravidade séria. Despede-se longo e focado na ancestralidade.

# 2022