

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: 50% Alfrocheiro; 30% Tinta Grossa; 20% Baga

Estágio: 70% do lote 14 meses em Ânforas Cocciopesto 1000 lt; 30% do lote 6 meses em Tinajas Terracota 150lt

Alcool: 13,5% alc.

Acidez: 5,9g/l

Engarrafamento: Janeiro 2024

Produção: 2000 garrafas de 0,75l e 50 garrafas de 1,5l

VINDIMA

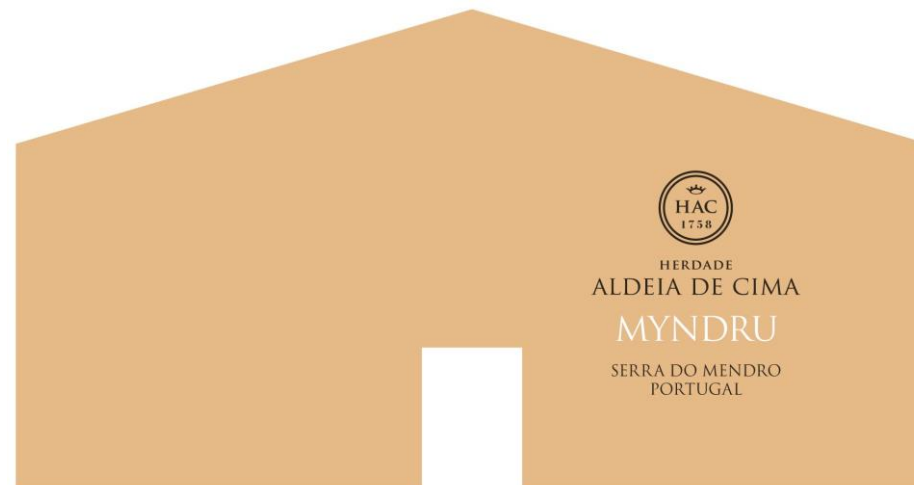
De 12 agosto a 21 setembro 2021

2021 mostrou-se um ano vitícola relativamente ameno no que diz respeito às temperaturas, assim como aos índices médios de pluviosidade ao longo de todo o ciclo vegetativo da videira.

Do ponto de vista fitossanitário, foi de igual forma, um ano relativamente tranquilo.

O verão fresco com a habitual e pronunciada amplitude térmica diária, característica da Serra do Mendro, potenciou um progressivo processo de maturação, fazendo com que a vindima se iniciasse no dito período normal, verificado na última década no Alentejo, mas terminasse mais tarde, tendo inclusivamente que esperar pelo ponto ótimo de vindima, de algumas castas tintas.

Uma enologia paciente e atenta, permitiu vindimar com precisão todas as castas, respeitando a frescura natural e todo o carácter varietal das uvas, antevendo vinhos muito equilibrados e de elevada agradabilidade.



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 laranja 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.

2021