

# GARRAFEIRA

## GERAL

**Primeira vindima:** 2019

**Proprietário:** Luisa Amorim

**Enologia:** Jorge Alves e António Cavalheiro

**Viticultura:** Joaquim Faia

## VINHA

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

**Solos:** Xisto-argilosos

**Vindima:** Manual

**Modo de produção:** Integrada

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

**Castas:** 40% Arinto + 30% Antao Vaz + 15% Alvarinho + 10% Perrum + 5% Roupeiro

**Fermentação / Estágio:** 9 meses em balseiro Carvalho Francês 3000 lts (novo); e 16 meses em garrafa de vidro

**Alcool:** 13,5% alc.

**Acidez:** 5,8% g/l

**Engarrafamento:** Julho 2022

**Produção:** 7 550gfs de 0,75l e 95 gfs 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.



## GARRAFEIRA

O Garrafeira branco da Herdade Aldeia de Cima é o espelho da riqueza e frescura singular do *terroir* da Serra do Mendro, o respeito pelos elementos primários - solo, clima, casta - leva-nos à cultura da aldeia, à nossa identidade, aos vinhos de outrora.

Aqui olha-se a terra como a nossa casa em balseiros de carvalho francês, procuram-se as texturas finas, as notas minerais, os aromas intensos a fruta fresca e a bosque mediterrâneo, a complexidade que os perfumes das castas locais cultivadas em altitude misturam com os sabores oriundos dos solos de encostas ensolaradas, onde as temperaturas moderadas pelos frescos ventos do Atlântico originam um Alentejo diferente, da Serra do Mendro que divide o Alto do Baixo Alentejo.

# 2021