



VINHOS

TEXTO MANUEL BAIÓA
FOTOS RICARDO ZAMBUJO

HERDADE ALDEIA DE CIMA RECUPERA A TRADIÇÃO DOS VINHOS “GARRAFEIRA”

Lúisa Amorim e Francisco Rêgo têm vindo a desenvolver, nos últimos anos, o projeto da Herdade Aldeia de Cima, na Serra do Mendro, na sub-região da Vidigueira. Em 2017 decidiram reconstruir a pequena aldeia, plantar uma vinha em patamares na Serra do Mendro, bem como outras três no planalto junto à aldeia de Santana e criaram uma nova marca de vinho. Este investimento agrícola comporta outras áreas, como a recuperação do montado de sobre (*quercus suber*) e de azinho (*quercus rotundifolia*), a criação de borregos e a aposta em outros produtos, como o mel. Os vinhos que lançaram até este momento refletem a biodiversidade singular desta região, dominada pelo ecossistema do montado. A morfologia acidentada da Serra do Mendro (424 metros), uma das mais altas do Alentejo, proporciona exposições solares variadas e amplitudes térmicas elevadas, que podem variar 20° C num só dia, característica que nos remete para outras regiões vinícolas famosas do mundo. Por outro lado, a grande diversidade de solos existentes na região, e os ventos e nevoeiros que, vindos do Atlântico, chegam às encostas e ao interior dos vales com velocidades diferentes, originando uma grande variedade de microclimas e, consequentemente, de microterroirs que a Herdade Aldeia de Cima pretende mostrar nos seus vinhos. Como as suas vinhas ainda são muito jovens, têm comprado algumas uvas na região e adquirido algumas vinhas velhas que vão ao encontro da sua filosofia.

Lúisa Amorim e Francisco Rêgo acreditam que chegou o momento de o vinho alentejano retomar algumas práticas antigas sustentáveis na vinha e na adegas, apostando ao mesmo tempo nas castas regionais, adaptadas ao ecossistema do Alentejo. Por outro lado, são adeptos de um estilo de vinho alentejano do passado, no qual os tintos alentejanos apresentavam-se abertos na cor, eram frescos e elegantes, tinham texturas sedosas, com pouca

presença da madeira e com um grau alcoólico contido. Nesse sentido, sentiram que chegou o momento de recuperar a tradição esquecida dos vinhos “garrafeira”. Garrafeira é um termo bastante antigo em Portugal, utilizado para vinhos especiais que mereciam ser envelhecidos em garrafa, na garrafeira. De facto, no passado alguns dos grandes vinhos alentejanos repousavam algum tempo em grandes tonéis ou balseiros, e posteriormente, amadureciam em garrafa durante longos anos antes de chegar ao consumidor. Esta longa maturação, primeiro em grandes vasilhas e depois em garrafa, arredondava-lhes os taninos, domava o seu ímpeto juvenil, criando vinhos intemporais. Portanto, os vinhos da Herdade Aldeia de Cima foram desenhados dentro de “perfis clássicos e elegantes, que preservassem a autenticidade do lugar e que evidenciassem a enorme complexidade dos solos alentejanos, tão heterogéneos, diferentes de qualquer parte do país, e destas castas indígenas que mostram uma enorme resiliência, tipicidade e frescura em terras mais altas como no Mendro. Por essa razão, faria sentido serem apresentados ao mercado dois anos após a vindima, que foi o que fizemos até agora”, refere Lúisa Amorim.

A legislação da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana determina que podem usar o designativo de Garrafeira, os tintos que estagiem um mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafas de vidro. No ano passado já tinha sido lançado o Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Branco 2019. Agora chegou o momento de apresentar o Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Tinto 2019. Este vinho fermentou e estagiou em balseiro novo de carvalho francês de 3000 litros durante 12 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa. Como salienta o enólogo Jorge Alves “a garrafa é um elemento muito importante no afinamento do vinho”. Por outro lado, “a fermentação em balseiro de 3000 litros explora

uma temperatura mais natural e tradicional e por isso mais lenta, fornecendo mais taninos e uma micro-oxigenação ao vinho, segurando a sua cor, aroma e frescura de fruta”. Neste vinho utilizaram duas das principais castas tintas do Alentejo em partes iguais, a Alicante Bouschet e a Aragonês. A Alicante Bouschet foi uma das primeiras castas a ser vindimada. As uvas estavam em ótimo estado sanitário e com um equilíbrio extraordinário entre a acidez total e os açúcares. Já no caso da Aragonês, uma casta mais tardia, foi colhida um pouco mais tarde, apanhada na sua plenitude fenólica, contribuindo para a riqueza do lote final.

Em suma, esta garrafeira representa o Alentejo “clássico”, pelas castas utilizadas e pelo caráter regional do terroir, mas ganhou refinamento e sofisticação com a utilização dos balseiros de grande volume de carvalho francês e com o longo estágio em garrafa. PVP: 90€

Herdade Aldeia de Cima Garrafeira 2019

Vinho Regional Alentejano, Tinto
Herdade Aldeia de Cima
Castas: Aragonês Alicante Bouschet

O vinho apresenta um aroma complexo, dominado pelas frutas pretas e vermelhas e pela esteva. A madeira está muito contida, mas envolve o vinho, dando-lhe textura, elegância e polimento aos taninos. Termina longo, com frescura, algumas especiarias, tabaco e leve mineralidade.

14,5% vol. / PVP: 90€

