



**MINGORRA**

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

COLHEITA  
TINTO 2017



# COLHEITA TINTO 2017



## MINGORRA

Henrique Uva  
HENRIQUE UVA

### Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

### Castas *Grape Varieties*

Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Touriga Nacional.

### Vinificação *Winemaking*

Ligeira maceração a frio; fermentação tradicional de curtimenta, com temperatura de fermentação controlada a 26°C; 6 meses de estágio em madeira de carvalho francês.  
*Lightly cold maceration; traditional tanning fermentation, with controlled fermentation temperature of 26°C; 6 months of storage in French oak barrels.*

### Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

### Longevidade Prevista *Shelf Time*

3 a 5 anos *3 - 5 years*

### Análises *Analysis*

Teor de Álcool 14% vol. *Alcohol content 14% vol.*

Acidez Total 5,6 g/L *Total acidity 5,6 g/L*

pH 3,59 *pH 3,59*

### Serviço *Service*

Deve ser decantado antes de ser servido, à temperatura de 18°C, a acompanhar pratos de carne. *It should be decanted before being served, at a temperature of 18°C, accompanying meat dishes.*

### Conservação *Storage*

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13 °C e 60% de humidade relativa. *Bottles should be stored horizontally in a dark place at 12 to 13 °C and at around 60% relative humidity environment.*

"Apresenta cor retinta, aroma a frutos bem maduros, madeira bem casada, sabor concentrado e prolongado."

*"Dark red colour, well rippled fruit and wood aroma, with a concentrated and lingering flavour."*



A genuína imagem da Herdade da Mingorra. Cada garrafa deste vinho transporta o carácter da nossa terra de perdizes.

*The true image of Herdade da Mingorra. Each bottle of this wine contains the character of our land of partridges.*

+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

geral@mingorra.com

facebook.com/herdademingorra

www.mingorra.com