



  
**MINGORRA**  
*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA



**RESERVA**  
2017



# RESERVA 2017

## Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

## Castas *Grape Varieties*

Antão Vaz

## Vinificação *Winemaking*

Ligeira fermentação em barricas novas de carvalho francês em câmara frigorífica, seguida de batonnage durante 6 meses.

*Lightly fermentation in new oak barrels in refrigerating chamber followed by 6 months batonnage.*

## Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

## Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 a 3 anos *2 to 3 years*

## Análises *Analysis*

Teor de Álcool 12,5% vol. *Alcohol content 12,5% vol.*

Acidez Total 4,4 g/L *Total acidity 4,4 g/L*

pH 3,66 *pH 3,66*

## Serviço *Service*

Deve ser servido a 12°C, como acompanhamento de pratos de peixe. *It should be served at 12°C accompanying fish 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.*

A mais nobre casta branca autóctone alentejana concede a este vinho um distinto resultado no seu estágio de seis meses em barricas de carvalho francês.

*The most noble native Alentejo white variety gives this wine a distinctive character after its six-month ageing in French oak barrels.*



# MINGORRA

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor amarela citrina, aroma a frutos secos, sabor amanteigado, untuoso e fresco."

*"Yellow citrus colour, dry fruit flavour, buttery and fresh taste."*



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com