



M

MINGORRA

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

COLHEITA  
BRANCO 2021



## COLHEITA BRANCO 2021

### Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

### Castas *Grape Varieties*

Antão Vaz, Verdelho

### Vinificação *Winemaking*

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C, seguida de batonnage durante 3 meses. *Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature of 16°C, followed by a 3 months batonnage.*

### Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

### Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 a 3 anos *2 - 3 years*

### Análises *Analysis*

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

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

pH 3,16 *pH 3,16*

### Serviço *Service*

Deve ser servido a 10°C, a acompanhar pratos de peixe e frutos do mar.

*It should be served at 10°C accompanying seafood and 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 complexidade da nossa região combinada com a frescura e intensidade dos aromas varietais resultam neste compromisso entre a juventude e o carácter.

*The complexity of our region combined with the freshness and intensity of the varietal aromas result in this compromise between youth and character.*



# MINGORRA

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor amarela citrina, aroma intenso a frutos tropicais, grande volume de boca e frescura equilibrada."

*"Yellow citrus colour, intense tropical fruity flavour, light and fresh taste."*



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com