



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
TINTO 2018



COLHEITA TINTO 2018



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 13,5% vol. *Alcohol content 13,5% vol.*

Acidez Total 5,8g/L *Total acidity 5,8g/L*

pH 3,57 *pH 3,57*

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 ripped 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

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com