



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

ALVARINHO

2022

ALVARINHO

2022

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Alvarinho

Vinificação *Winemaking*

Maceração pré-fermentativa a frio durante 6 horas; fermentação em cubas de inox a temperatura de 17 °C, seguida de batonnage durante 3 meses *Pre-fermentation cold maceration for 6 hours; Fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature at 17°C, followed by a 3 month batonnage.*

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

3 a 5 anos *3 - 5 years*

Análises *Analysis*

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

Acidez Total 4,0 g/L *Total acidity 4,0 g/L*

pH 3,44 *pH 3,44*

Serviço *Service*

Deve ser servido a 12° C, acompanhando pratos de peixe ou marisco, bem como carnes grelhadas. *Should be served at 12°C to accompany fish or seafood, as well as 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.*

Monovarietais

A simbiose do carácter de uma casta com a força do nosso terroir

The symbiosis of character of grapes with the strength of our terroir



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

“Cor amarela citrina com laivos esverdeados e aroma fresco lembrando frutos tropicais. Na boca tem a acidez bem integrada, é volumoso e persistente.”

“Citrius yellow color with hints of green and fresh aroma that resembles tropical fruits. Intense, voluminous and persistent acidity.”



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com