



M

MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
ROSÉ 2019



COLHEITA ROSÉ 2019

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Touriga Nacional e Syrah

Vinificação *Winemaking*

Ligeira maceração na prensa, seguida de prensagem suave. Fermentação em cuba de inox à temperatura de 12°C. *Short maceration in the press, followed by gentle pressing. Fermentation in stainless steel at a temperature of 12°C.*

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 anos *2 years*

Análises *Analysis*

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

Acidez Total 5,2 g/L *Total acidity 5,2 g/L*

pH 3,57 *pH 3,57*

Serviço *Service*

Rosé gastronómico, acompanha bem pratos frescos e condimentados, como pratos italianos ou peixes grelhados.

Gastronomic rosé, excellent to accompany fresh and well-seasoned dishes, such as Italian food or grilled fish.

Conservação *Storage*

Garrafas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e 60% de humidade relativa. *Store bottles in a dark, well-ventilated place, between 12 and 13°C and at 60% relative humidity.*

Quem o vê, percebe a sua particular cor. Quem o sente, o seu aroma nobre. Duas castas novas na região que se unem para este tributo aos sentidos.

Its unusual colour attracts attention, while its noble aroma is striking. Two new varieties in the region that combine to create this tribute to our senses.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

“Cor rosa salmão, aroma a frutos vermelhos frescos com notas citrinas e florais. Sabor fresco e persistente.”

“Salmon pink colour, aroma of fresh berries with citrus and floral notes. Fresh and persistent in the mouth.”



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com