

Cofinanciado por:





RESERVA 2016

Classificação *Classification*
Vinho Regional Alentejano

Castas *Grape Varieties*
Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional

Vinificação *Winemaking*
Ligeira maceração a frio; fermentação tradicional de curtimenta em lagares com temperatura de fermentação controlada a 26°C; 12 meses de estágio em madeira de carvalho francês. *Lightly cold maceration; traditional tanning fermentation in wine press, with controlled fermentation temperature of 26°C; 12 months of storage in French oak wood.*

Enólogo *Winemaker*
Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*
5 a 7 anos *5 to 7 years*

Análises *Analysis*
Teor de Álcool 14,0% vol. *Alcohol content 14,0% vol.*
Acidez Total 5,7 g/L *Total acidity 5,7 g/L*
pH 3,54 *pH 3,54*

Serviço *Service*
Deve ser servido a 18°C, como acompanhamento de pratos de carnes grelhadas, assadas e queijos; deve ser decantado antes de ser servido. *It should be served at a temperature of 18°C, accompanying grilled or roast meat dishes and cheese. It should be decanted before being served.*

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.*

O resultado da nossa verdadeira filosofia: o encontro do passado com o presente. A reconversão de algumas das mais antigas vinhas da Herdade da Mingorra com castas de referência, faz deste vinho uma marca da nossa evolução.

The result of our true philosophy: when the past meets the present. The replanting of some of Herdade da Mingorra's oldest vineyards with leading varieties makes this wine a sign of our progress.



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor intensa, aroma a frutos maduros, com notas de chocolate preto e folha de tabaco, sabor concentrado, complexo e persistente."

"It presents an intense colour, an aroma of ripe fruit, with notes of dark chocolate and tobacco leaves, concentrated, complex and persistent flavour."



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com