



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

GRÉS

“Transportámos a textura única das ânforas para o rótulo, de forma a elevar a prova a uma outra dimensão sensorial.



50% Alvarinho e 50% Verdelho vindimadas à mão em 2020 na Herdade da Mingorra e vinificadas separadamente.

Fermentação com leveduras indígenas, em ânforas de cerâmica microporosa produzidas manualmente em Itália, com 600 litros de capacidade. Estágio sobre borras durante 9 meses com bâtonnage.

A sua materialidade e forma permitiram-nos obter uma maior expressão varietal com uma menor intervenção.

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Alvarinho e Verdelho

Vinificação *Winemaking*

Fermentação com leveduras indígenas em ânforas de cerâmica microporosa de 600 litros, seguido de estagio de 9 meses nas mesmas com bâtonnage

Fermentation with indigenous yeasts in microporous ceramic amphorae of 600 liters, followed by a 9-month stage with bâtonnage

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Análises *Analysis*

Teor de Álco 12% vol. *Alcohol content 12% vol.*

Acidez Total 4,7 g/L *Total acidity 4,7 g/L*

pH 3,56 *pH 3,56*

Serviço *Service*

Servir a 10°C a acompanhar tábua de queijo e enchidos, pratos de carne e peixe estufados ou assados

Serve at 10°C with a cheese board and sausages, stewed or roasted meat 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



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA



GRÉS



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA