



A Alvarinho é uma das mais nobres castas brancas portuguesas, conhecida pela sua capacidade de originar vinhos personalizados, intensos e longevos que respeitam o carácter do local onde está plantada. O Mingorra Alvarinho nasce de uma vinha plantada em 2008, orientada a norte, em solos de transição xisto/argila. O vinho combina o perfil da casta com a força do nosso terroir.

Alvarinho is among the most noble Portuguese white varieties, famous for its capacity to create customized wines, both intense and long-lasting. Mingorra's Alvarinho is produced from a vineyard planted in 2008 with north exposure, in transition schist-clay soils. The wine is a symbiosis of the variety's character with the strength of our terroir.



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

ALVARINHO
2023

ALVARINHO

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2023

CASTAS GRAPE VARIETIES

Alvarinho

Alvarinho

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Vindima de madrugada. Maceração pré-fermentativa a frio durante 6 horas. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 17°C, seguida de batônage durante 3 meses.

Early morning harvest, pre-fermentative cold maceration for 6 hours; fermentation in stainless steel vats at 17°C, followed by batônage for 3 months.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

3 a 5 anos

3 to 5 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12.6 % vol.
Acidez Total 4.9g/L
pH 3.62

Alcohol content 12.6 % vol.
Total acidity 4.9 g/L
pH 3.62

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Tem cor citrina com laivos esverdeados e aroma expressivo, lembrando laranja e tangerina, algum ananás verde também. Na boca é volumoso, envolvente, com acidez citrina bem integrada no final vivo e persistente.

Citrus yellow colour with greenish hints and expressive aroma, resembling orange and tangerine, also some unripped pineapple notes. Engaging, full bodied in the mouth, well integrated citric acidity, persistent and vivid finish.

A Herdade da Mingorra confunde-se com a história de Henrique Uva e da sua chegada ao Alentejo, há quarenta anos, em busca das perdizes mais bravas da região. Hoje, traduz-se numa sólida propriedade agrícola com um total de 1400 hectares, dos quais 110 de olival e 270 de amendoal. Os 170 hectares de vinha dão origem, desde 2004, aos vinhos com as marcas da casa, produzidos exclusivamente com uvas próprias. Projecto fundado por Henrique Uva, a Herdade da Mingorra renova-se hoje com o apoio das suas quatro filhas, afirmando-se como uma empresa familiar.

O ANO 2023 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2023 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitícola de 2023 foi de seca extrema, com ausência de pluviosidade durante todo o inverno, primavera e verão. Foi, provavelmente, o ano mais seco de que temos memória. A primavera quente originou baixo vigor na vinha, cepas com elevado número de cachos, mas poucos bagos e pequenos. A produtividade por hectare foi baixa, resultando numa colheita precoce – pela primeira vez, vindimamos apenas no mês de agosto – mas com excelente maturação e em ótimo estado. Os vinhos brancos mostraram bom equilíbrio ácido e carácter varietal acentuado; os tintos apresentaram-se concentrados, mas com muita frescura, devido à vindima antecipada.

The year 2023 was extremely dry, with absence of rain during all winter, spring and summer. It was probably the driest year we can remember. The hot spring led to low plant vigor, strains full of clusters, but both small bunches and berries. The production per hectare was low, originating an early harvest – for the first time, we harvested in august only – yet with grapes well-ripened and in great sanitary conditions. The white wines reveal a good acid balance and an accentuated varietal feature; the red wines are concentrated, but fresh, due to the early harvest.

