



M

MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
BRANCO 2022



COLHEITA BRANCO 2022

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Antão Vaz, Verdelho

Vinificação *Winemaking*

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C, seguida de batonnage durante 3 meses. *Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature of 16°C, followed by a 3 months batonnage.*

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 a 3 anos *2 - 3 years*

Análises *Analysis*

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

Acidez Total 5,6 g/L *Total acidity 5,6 g/L*

pH 3,40 *pH 3,40*

Serviço *Service*

Deve ser servido a 10°C, a acompanhar pratos de peixe e frutos do mar.

It should be served at 10°C accompanying seafood 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.*

A complexidade da nossa região combinada com a frescura e intensidade dos aromas varietais resultam neste compromisso entre a juventude e o carácter.

The complexity of our region combined with the freshness and intensity of the varietal aromas result in this compromise between youth and character.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor amarela citrina, aroma intenso a frutos tropicais, grande volume de boca e frescura equilibrada."

"Yellow citrus colour, intense tropical fruity flavour, light and fresh taste."



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com