



O Colheita branco da Herdade da Mingorra nasce de uma seleção de uvas provenientes de talhões mais recentes, plantados entre 2005 e 2016, em algumas das zonas de maior aptidão vitícola da propriedade. As castas utilizadas, entre as mais nobres do Alentejo, de Portugal e do mundo, resultam de décadas de experiência e estudo sobre a forma como se comportam nestes solos e clima do sul alentejano.

Herdade da Mingorra's Colheita white is made from a selection of grapes from recent plots, planted between 2005 and 2016 in Mingorra's most suitable areas. A blend with varieties among the most noble of Alentejo, Portugal and worldwide, this wine is the result of decades of experience and research about its adaptation to the south Alentejo clima and soils.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
2023

COLHEITA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2023

CASTAS GRAPE VARIETIES

Verdelho, Alvarinho e Viognier

Verdelho, Alvarinho e Viognier

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C, seguida de bâtonnage durante três meses.

Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature at 16°C, followed by a three months bâtonnage.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

2 a 3 anos

2 to 3 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12,5% vol.
Acidez Total 4.5g/L
pH 3.53

Alcohol content 12,5% vol.
Total acidity 4.5 g/L
pH 3.53

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Revela uma cor citrina brilhante e aroma intenso com apontamentos de laranja e tangerina, alguma fruta tropical também. O bom volume de boca é compensado por elegante acidez limonada, com final fresco e persistente.

Bright citrus colour and intense aroma with notes of orange and tangerine, also some tropical fruit. The elegant lemonade acidity balances the good mouth volume, with a fresh and lingering 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.

