



M

MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
ROSÉ 2022



COLHEITA ROSÉ 2022

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Touriga Nacional

Vinificação *Winemaking*

Ligeira maceração na prensa, seguida de prensagem suave. Fermentação em cuba de inox à temperatura de 12°C. *Short maceration in the press, followed by gentle pressing. Fermentation in stainless steel at a temperature of 12°C.*

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 anos *2 years*

Análises *Analysis*

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

Acidez Total 4,2 g/L *Total acidity 4,2 g/L*

pH 3,45 *pH 3,45*

Serviço *Service*

Rosé gastronómico, acompanha bem pratos frescos e condimentados, como pratos italianos ou peixes grelhados.

Gastronomic rosé, excellent to accompany fresh and well-seasoned dishes, such as Italian food or grilled fish.

Conservação *Storage*

Garrafas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e 60% de humidade relativa. *Store bottles in a dark, well-ventilated place, between 12 and 13°C and at 60% relative humidity.*

Quem o vê, percebe a sua particular cor. Quem o sente, o seu aroma nobre. Uma casta nova na região para este tributo aos sentidos.

Its unusual colour attracts attention, while its noble aroma is striking. A new variety in the region to create this tribute to our senses.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

“Cor rosa salmão, aroma a frutos vermelhos frescos com notas cítricas e florais. Sabor fresco e persistente.”

“Salmon pink colour, aroma of fresh berries with citrus and floral notes. Fresh and persistent in the mouth.”



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com