



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

BRANCO BRUTO

2013



2013

Classificação *Classification*

Vinho Espumante de Qualidade *Quality Sparkling Wine*

Castas *Grape Varieties*

Antão Vaz, Arinto e Verdelho

Vinificação *Winemaking*

Fermentação em cubas de inox a 16°C, seguida de batonnage de 3 meses. Espumantização em garrafa pelo método clássico, contacto com as borras por nove meses.

Fermentation in stainless steel vats at 16 °C, followed by bâtonnage for 3 months. Bottle ageing on lees for nine months, using the classic method.

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

5 a 7 anos *5 to 7 years*

Análises *Analysis*

Teor de Álcool 12,0% vol. *Alcohol content 12,0% vol.*

Acidez Total 6,3 g/L *Total acidity 6,3 g/L*

pH 3,18 *pH 3,18*

Açúcares Totais 5,46 g/L *Total sugars 5,46 g/L*

Serviço *Service*

Deve ser servido a 8°C como aperitivo ou a acompanhar uma refeição. *Should be served at 8 °C as an aperitif or to accompany a meal.*

Conservação *Storage*

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13 °C e 60% de humidade relativa.

Store bottles on their sides in a dark, well-ventilated place, between 12 and 13 °C and at 60% relative humidity.

A versatilidade é uma qualidade que encontramos apenas na descoberta. Um espumante elaborado pelo método clássico com castas brancas selecionadas da nossa Herdade, com o qual podemos contar para qualquer ocasião. Porque não celebrar a vida todos os dias?

Versatility is a quality that we can find in discoveries. A sparkling wine made using the classic method with white varieties selected from our estate, ideal for any occasion. Why not celebrate life every day?



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Cor suave, bolha persistente e fina, aroma a fruta branca, fresco e untuoso com final prolongado."

"Light colour, fine, persistent bubbles, white fruit aroma, fresh and unctuous with a long finish."



+351 284 952 004

Herdade da **Mingorra** 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com