



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

ESPUMANTE
BRANCO BRUTO
SPARKLING WHITE

Coltivado por:





MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

Classificação Classification

Vinho Espumante de Qualidade *Quality Sparkling Wine*

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 12,3% vol. *Alcohol content 12,3% vol.*

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

pH 3,47 *pH 3,47*

Açúcares Totais 6,1 g/L *Total sugars 6,1 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?

"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