



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

ESPUMANTE
ROSÉ BRUTO
SPARKLING ROSÉ

2016

Cofinanciado por:





2016

Classificação *Classification*

Vinho Espumante de Qualidade *Quality Sparkling Wine*

Castas *Grape Varieties*

Aragonez

Vinificação *Winemaking*

Ligeira maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação a baixa temperatura. Espumantização em garrafa pelo método clássico, contacto com as borras por nove meses. *Short pre-fermentation maceration, followed by fermentation at a low temperature. 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 6,1 g/L *Total acidity 6,1 g/L*

pH 3,28 *pH 3,28*

Açúcares Totais 9,0 g/L *Total sugars 9,0 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.*

As comemorações são próprias de momentos que se destacam, tal como este espumante rosé. A partir de uma casta tradicional alentejana criámos um vinho fora do comum.

Celebrations are special moments, like this sparkling rosé. Using a traditional Alentejo variety, we have created an unusual wine.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Cor rosada e viva, bolha persistente e fina, a romã a frutos de bago vermelhos, fresco. Volume de boca bem equilibrado com a frescura e final longo."

"Lively rosé colour, fine, persistent bubbles, red fruit aroma, fresh. Mouth-feel well balanced with its freshness and long finish."



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com