



O Grande Reserva tinto nasce de uma única parcela com características muito especiais: o Talhão 84. Ocupando uma área de 2 ha com orientação Norte/Sul, solo de xisto e algum calcário, foi plantado em 2017 com o propósito de replicar uma vinha antiga. Para o efeito, seleccionámos e misturámos na parcela sete variedades distintas que, quando atingem um ponto de maturação equilibrado, são colhidas e fermentadas ao mesmo tempo. Em anos de excelência, obtemos assim o nosso Grande Reserva, perfeito exemplo de vinho de vinha, com toda a sua personalidade e singularidade.

The Grande Reserva red is born from a single plot with very special characteristics: Talhão 84. Occupying an area of 2 ha with a N/S orientation, schist soil and some limestone, it was planted in 2017 with the aim of replicating an old vineyard. For that purpose, we selected and mixed seven different varieties on the plot which, when they reach a balanced point of ripeness, are harvested and fermented together. In years of excellence, we obtain our Grande Reserva, a perfect example of a single vineyard wine, with all its personality and uniqueness.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

GRANDE RESERVA
2020

GRANDE RESERVA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2020

CASTAS GRAPE VARIETIES

Field blend de Petit Verdot, Petite Sirah, Alicante Bouschet, Syrah, Tinta Miúda, Touriga Franca e Castelão.

Field blend of Petit Verdot, Petit Syrah, Alicante Bouschet, Syrah, Tinta Miúda, Touriga Franca and Castelão.

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Maceração pré-fermentativa a frio, em cubas troncocónicas com pisa mecânica. Fermentação conjunta das sete castas, seguida de maceração prolongada, durante 30 dias. O vinho estagia depois 16 meses em barricas de carvalho francês.

Cold pre-fermentation maceration in troncoconic vats with mechanical treading. Fermentation of the seven grape varieties together, followed by prolonged maceration for 30 days. The wine is then aged for 16 months in French oak barrels.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE

8 a 10 anos

SHELF TIME

8 to 10 years

ANÁLISES

Álcool 14% vol.
Acidez Total 6.0g/L
pH 3.48
Contém Sulfitos

ANALYSIS

Alcohol content 14% vol.
Total acidity 6,0 g/L
pH 3.48
Contains sulfits

SERVIÇO

Servir a 18°C

SERVICE

Serve at 18°C

Revela no aroma complexo uma atractiva nota terrosa, lembrando húmus e cogumelos, com bagas silvestres e balsâmicos. Concentrado e profundo, mostra taninos vigorosos polidos pelo estágio em barrica. É um tinto bastante rico, sólido, fresco e muito persistente.

The complex aroma reveals an attractive earthy note, reminiscent of humus and mushrooms, with wild berries and balsamic notes. Concentrated and deep, it shows vigorous tannins polished by the ageing in barrels. It's a very rich, solid, fresh and very persistent red wine.

A Herdade da Mingorra confunde-se com a história de Henrique Uva e da sua chegada ao Alentejo, há quarenta anos, em busca das perdzes 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 2020 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2020 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vínico de 2020 na Mingorra foi desafiante, marcado por uma primavera chuvosa e o mês de Julho mais quente de que há memória no Alentejo. Foi um ano de contrastes, mas também de equilíbrio - a humidade na primavera foi essencial para o bom desenvolvimento vegetativo das videiras e para garantir a maturação das uvas no final quente do ciclo. O quente mês de Julho resultou em bagos pequenos, que associados à escolha da data da vindima, resultaram em vinhos com elevada concentração de aroma e sabor.

The year 2020 at Herdade da Mingorra was challenging, affected by a rainy Spring and the hottest July ever at Alentejo. A year of contrasts, but also of balance - the Spring humidity was essential to plant growth and development and to ensure the grape ripeness during the hot days of Summer. July's hot temperatures delivered small grapes, that in association of an accurate day of harvesting, resulted in highly concentrated wines regarding the aroma and taste.

