



*Alvarinho e Verdelho são duas variedades que, não sendo originárias do Alentejo, encontraram no solo e clima da Herdade da Mingorra condições para desenvolver as suas melhores qualidades. Vindimadas à mão e fermentadas separadamente, com leveduras indígenas, em ânforas de cerâmica microporosa produzidas manualmente em Itália, para preservar e potenciar essas características varietais. A matéria e a forma das ânforas permitiram-nos obter uma maior expressão de casta com uma menor intervenção.*

*Alvarinho and Verdelho are two varieties that, although not originally from the Alentejo, have found the right conditions in the soil and climate of Herdade da Mingorra to develop their best qualities. Harvested by hand and fermented separately with indigenous yeasts in microporous ceramic amphorae, produced by hand in Italy, to preserve and enhance these varietal characteristics. The material and shape of the amphorae allowed us to achieve greater varietal expression with less intervention.*



**MINGORRA**  
*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

**GRÉS**

2022

# GRÉS

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION  
Vinho Regional Alentejano

2022

## CASTAS GRAPE VARIETIES

Alvarinho (50%) e Verdelho (50%).

Alvarinho (50%) and Verdelho (50%).

## VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação com leveduras indígenas em ânforas de cerâmica microporosa de 600 litros, seguido de estágio de 9 meses nas mesmas, com battônage.

Fermentation with indigenous yeasts and 9 months stage with battônage in microporous ceramic amphorae with capacity of 600 liters.

## ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

## LONGEVIDADE SHELF TIME

4 a 6 anos

4 to 6 years

## ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12,5% vol.

Acidez Total 4.5 g/L

pH 3.44

Alcohol content 12,5% vol.

Total acidity 4.5 g/L

pH 3.44

## SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Apresenta cor esverdeada clara, aroma fresco, com notas de buxo e fruta citrina, lembrando toranja, com um toque de barro húmido a dar complexidade. Na boca, delicada e elegante, revela imensa frescura, potenciada por um lado salino, terminando mineral e muito persistente.

Light greenish colour, a fresh aroma with notes boxwood and citrus fruit, reminiscent of grapefruit, with a touch of damp clay adding complexity. Delicate and elegant flavour, revealing immense freshness, enhanced by a saline side, finishing mineral and very persistent.

A Herdade da Mingorra confunde-se com a história de Henrique Uva e da sua chegada ao Alentejo, há quarenta anos, em busca das perdizes 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.



MINGORRA

Henrique Uva  
HENRIQUE UVA

## O ANO 2022 NA HERDADE DA MINGORRA

### VINTAGE OF 2022 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitivinícola de 2022 foi dos mais desafiantes na vinha e na adegas. As temperaturas amenas do final do inverno e início de primavera proporcionaram um abrochamento precoce das videiras, seguindo-se um verão quente e seco que originou maturações muito heterogéneas, de casta para casta e, inclusive, dentro da mesma casta, com comportamentos distintos consoante o local de plantação. A vindima ocorreu assim com avanços e paragens, de forma a colher todas as uvas no ponto perfeito de equilíbrio entre ácidos e açúcares. A prova diária de bagos no campo e o agendamento preciso das várias fases de vindima foram determinantes para o equilíbrio dos mostos e para o sucesso da colheita.

The 2022 wine year was one of the most challenging both in the vineyard and winery. The mild temperatures at the end of winter and beginning of spring led to an early vines budburst, followed by a hot and dry summer that resulted in very heterogeneous ripening from variety to variety, and even within the same variety, with different behaviours depending on where they were planted. The harvest took place with advances and stops, in order to pick all the grapes with the perfect balance between acids and sugars. The daily tasting of the berries in the field and the precise scheduling of the various stages were decisive for the balance of the musts and the success of the harvest.

