



A casta Syrah está, desde há muito, perfeitamente adaptada ao clima quente e seco do Alentejo, e da Herdade da Mingorra em particular, originando vinhos plenos de fruta madura, com corpo cheio e taninos macios. Com o Mulatto, procurámos dar uma outra dimensão ao estilo tradicional dos vinhos desta casta, através da fermentação conjunta com 5% de uva branca Moscatel Graúdo. Uma união improvável, que alia a potência do Syrah à delicada elegância do Moscatel para obter um vinho ainda mais complexo, fresco e distinto.

*The Syrah grape variety has long been perfectly adapted to the hot, dry climate of Alentejo, and Herdade da Mingorra in particular, producing wines full of ripe fruit, with full body and soft tannins. With Mulatto, we've tried to add another dimension to the traditional style of wines made from this variety, by fermenting it together with 5% of the white variety Moscatel Graúdo. An unlikely union that combines the power of Syrah with the delicate elegance of Moscatel to produce an even more complex, fresh and distinctive wine.*



**MINGORRA**

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

**MULATTO**

**SYRAH + MOSCATEL**

2021



# MULATTO

SYRAH + MOSCATEL

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION

Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

2021

## CASTAS GRAPE VARIETIES

Syrah (95%) e Moscatel Graúdo (5%).

Syrah (95%) and Moscatel Graúdo (5%).

## VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em simultâneo de uvas das castas Syrah e Moscatel Graúdo, com maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Estágio em cascos de carvalho francês de 700 litros.

Fermentation alongside of Syrah and Moscatel Graúdo with 3 days of cold maceration. Ageing in 700l french oak barrels.

## ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

## LONGEVIDADE SHELF TIME

8 a 10 anos

8 to 10 years

## ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 14% vol.

Acidez Total 6.4 g/L

pH 3.52

Alcohol content 14% vol.

Total acidity 6.4 g/L

pH 3.52

## SERVIÇO SERVICE

Servir a 18°C

Serve at 18°C

Desta combinação única de castas, resulta um vinho que combina densidade e elegância, com aroma subtilmente perfumado, notas de fruta preta silvestre acompanhadas de sugestões de pimenta e rosas. Na boca resulta suave, envolvente, equilibrado, com fina acidez a dar vivacidade e frescura.

This unique blend results in a wine that combines density and elegance, with a subtly perfumed aroma, notes of wild black fruit accompanied by hints of pepper and roses.

On the palate it's smooth, enveloping and balanced, with fine acidity giving it liveliness and freshness.

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.

## O ANO 2021 NA HERDADE DA MINGORRA

### VINTAGE OF 2021 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitivinícola de 2021 foi pautado pelo equilíbrio. A maior parte do inverno foi ameno, com um frio tardio inesperado e chuva intensa no final de janeiro e durante todo o mês de fevereiro, resultando numa boa concentração de água no solo durante o início do ciclo vegetativo das videiras. A primavera quente favoreceu o abrolhamento precoce, mas proporcionou igualmente um bom vigor na vinha. O verão decorreu ameno, sem vagas de calor excessivo, o que deu origem a maturações progressivas e homogêneas, conservando excelente equilíbrio ácido nas uvas. Foi um daqueles anos em que a Natureza ajudou quem trabalha na vinha e na adegas e contribuiu para a grande qualidade dos vinhos da colheita.

The year 2021 is remembered for its balance. A mild winter, with an unexpected late cold days and heavy rain during the end of January and February, led into great water concentration in soils in the beginning of vine's vegetative cycle. Due to the hot spring, the plants budburst early, but also had great vigor. A mild summer, with stable temperatures, led to progressive and homogenous grape maturation, conserving a great acidic balance. It was one of those years where Nature help whose work in the vineyards and the winery, and contributed for the great quality 2021's vintage wines.

