





RESERVA 2022

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Antão Vaz, Alvarinho e Viogner

Vinificação *Winemaking*

Ligeira fermentação em barricas novas de carvalho francês em câmara frigorífica, seguida de batonnage durante 6 meses.

Lightly fermentation in new oak barrels in refrigerating chamber followed by 6 months batonnage.

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

2 a 3 anos *2 to 3 years*

Análises *Analysis*

Teor de Álcool 12,5% vol. *Alcohol content 12,5% vol.*

Acidez Total 5,1 g/L *Total acidity 5,1 g/L*

pH 3,38 *pH 3,38*

Serviço *Service*

Deve ser servido a 12°C, como acompanhamento de pratos de peixe. *It should be served at 12°C accompanying fish dishes.*

Conservação *Storage*

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13 °C e 60% de humidade relativa. *Bottles should be stored horizontally in a dark place at 12 to 13 °C and at around 60 % relative humidity environment.*

A mais nobre casta branca autóctone alentejana concede a este vinho um distinto resultado no seu estágio de seis meses em barricas de carvalho francês.

The most noble native Alentejo white variety gives this wine a distinctive character after its six-month ageing in French oak barrels.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor amarela citrina, aroma a frutos secos, sabor amanteigado, untuoso e fresco."

"Yellow citrus colour, dry fruit flavour, buttery and fresh taste."



+351 284 952 004

Herdade da **Mingorra** 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com