



O Reserva branco da Herdade da Mingorra nasce de uma seleção de uvas provenientes de três parcelas distintas: uma de Viognier, plantada em 2008, e outras duas onde as variedades Verdelho e Alvarinho foram reenxertadas numa vinha antiga dos anos 70. As castas escolhidas, entre as mais nobres do Alentejo, de Portugal e do Mundo, resultam de décadas de experiência e estudo sobre a forma como se comportam nestes solos e clima do sul alentejano.

Mingorra's Reserva white is made from selected grapes of three different plots in the estate: a vineyard of Viognier, planted in 2008, and two others where the Verdelho and Alvarinho varieties have been grafted into an old vineyard from the 70s. This blend of varieties chosen among the most noble of Alentejo, Portugal and worldwide, is the result of decades of experience and research about its adaptation to the south Alentejo clima and soils.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

RESERVA

2023

RESERVA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2023

CASTAS GRAPE VARIETIES

Alvarinho, Verdelho e Viognier

Alvarinho, Verdelho e Viognier

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Ligeira maceração pelicular, seguida de fermentação conjunta das três variedades (co-fermentação) em barricas novas de carvalho francês com 700l de capacidade. Fermentação e posterior estágio decorreram em cave climatizada, para preservar a pureza e expressão da fruta.

Light skin contact, followed by joint fermentation of the three varieties (co-fermentation) in new French oak barrels with a capacity of 700 liters. Fermentation and subsequent ageing took place in an air-conditioned cellar to preserve the purity and expression of the fruit.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

5 a 6 anos

5 to 6 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12.5% vol.

Acidez Total 6.2 g/L

pH 3.37

Contém sulfitos

Alcohol content 12.5% vol.

Total acidity 6.2 g/L

pH 3.37

Contains sulfites

SERVIÇO SERVICE

Servir a 12°C

Serve at 12°C

Tem aroma perfumado com notas florais elegantes que acompanham a fruta, sugestões de laranja e alperce, enquadradas por leves fumados de barrica. A boca é cremosa e cheia, avivada por acidez limonada que refresca o longo final.

It has a fragrant aroma with elegant floral notes that blend with the fruit, hints of orange and apricot, supported by subtle barrel smokiness. The palate is creamy and full, enlivened by lemonish acidity that refreshes the long finish.

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 2023 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2023 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitícola de 2023 foi de seca extrema, com ausência de pluviosidade durante todo o inverno, primavera e verão. Foi, provavelmente, o ano mais seco de que temos memória. A primavera quente originou baixo vigor na vinha, cepas com elevado número de cachos, mas poucos bagos e pequenos. A produtividade por hectare foi baixa, resultando numa colheita precoce – pela primeira vez, vindimamos apenas no mês de agosto – mas com excelente maturação e em óptimo estado. Os vinhos brancos mostraram bom equilíbrio ácido e carácter varietal acentuado; os tintos apresentaram-se concentrados, mas com muita frescura, devido à vindima antecipada.

The year 2023 was extremely dry, with absence of rain during all winter, spring and summer. It was probably the driest year we can remember. The hot spring led to low plant vigor, strains full of clusters, but both small bunches and berries. The production per hectare was low, originating an early harvest – for the first time, we harvested in august only – yet with grapes well-ripened and in great sanitary conditions. The white wines reveal a good acid balance and an accentuated varietal feature; the red wines are concentrated, but fresh, due to the early harvest.

