



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

SAUVIGNON
BLANC
2022

SAUVIGNON BLANC 2022

Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

Castas *Grape Varieties*

Sauvignon Blanc

Vinificação *Winemaking*

Vindima de madrugada. Recepção e prensagem em ambiente inerte. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 17°C, seguida de batonnage durante 3 meses.
Early morning harvest, reception and pressing in inert environment. Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature of 17°C, followed by a 3 months batonnage.

Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

Longevidade Prevista *Shelf Time*

3 a 5 anos *3 - 5 years*

Análises *Analysis*

Teor de Álco 12,5% vol. *Alcohol content 12,5% vol.*
Acidez Total 4,7 g/L *Total acidity 4,7 g/L*
pH 3,30 *pH 3,30*

Serviço *Service*

Deve ser servido a 10°C, a acompanhar peixe grelhado e marisco, saladas ou sushi.

Serve at the temperature of 10°C, paired with grilled fish and seafood, salads and sushi.

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.*

Monovarietais

A simbiose do carácter de uma casta com a força do nosso terroir

The symbiosis of character of grapes with the strength of our terroir



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

"Apresenta cor esverdeada muito clara, aroma fresco, com notas de buxo e fruta tropical, lembrando toranja. Na boca confirma-se a frescura vibrante e bem equilibrada, terminando mineral e persistente."

"Light greenish colour, fresh aroma, with box tree and tropical fruit notes, specially grapefruit. Fresh and vibrant flavour, well balanced with the aroma, with a mineral and persistent finish."



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com