

Cofinanciado por:



**MINGORRA**

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

TOURIGA  
NACIONAL  
TINTO 2018



# TOURIGA NACIONAL

## TINTO 2018

### Classificação *Classification*

Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

### Castas *Grape Varieties*

Touriga Nacional.

### Vinificação *Winemaking*

Ligeira maceração a frio; fermentação tradicional de curtimenta em lagares à temperatura de 26°C; 12 meses de estágio em madeira de carvalho francês. *Light cold maceration; traditional fermentation in tanning mills at 26°C; 12 month aging in french wooden oak barrels.*

### Enólogo *Winemaker*

Pedro Hipólito

### Longevidade Prevista *Shelf Time*

3 a 5 anos *3 - 5 years*

### Análises *Analysis*

Teor de Álcool 14% vol. *Alcohol content 14% vol.*

Acidez Total 5,9 g/L *Total acidity 5,9 g/L*

pH 3,36 *pH 3,36*

### Serviço *Service*

Deve ser servido a 18°C, como acompanhamento de pratos de carnes grelhadas, assadas e queijos; deve ser decantado antes de ser servido. *It should be served at a temperature of 18°C, accompanying grilled or roast meat dishes and cheese. It should be decanted before being served.*

### 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 intensa, aroma acentuado a compotas de frutos vermelhos bem envolvidos com notas de chá, acidez equilibrada, taninos firmes e persistentes."

*"Intense color, accentuated aroma with red fruit jams involved with tea notes, balanced acidity, firm and persistent tannins."*



+351 284 952 004

Herdade da Mingorra 7800-761 Beja

facebook.com/herdademingorra

geral@mingorra.com

www.mingorra.com