



Plantado em 1978, na Herdade da Mingorra, o Talhão 25 constitui a mais antiga vinha da região de Beja. Ali encontramos doze diferentes castas, algumas delas desconhecidas, que se unem neste field blend único, vindimado à mão. Produzido apenas em anos excecionais, o Vinhas da Ira assume na sua forte personalidade a expressão máxima deste território.

Planted in 1978 at Herdade da Mingorra, Talhão 25 is the oldest vineyard in Beja. This particular plot is a mix of twelve different varieties, some of them unknown, that join together in this unique field blend. Harvested by hand and produced only in exceptional years, Vinhas da Ira and its strong personality translates the maximum expression of this land.



VINHAS DA IRA

GARRAFA Nº / 6666  
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

MINGORRA  
*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA



MINGORRA

*Henrique Uva*  
HENRIQUE UVA

VINHAS  
DA IRA

2018

# VINHAS DA IRA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION

Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva  
HENRIQUE UVA

2018

## CASTAS GRAPE VARIETIES

VINHAS VELHAS TALHÃO 25

Alicante Bouschet, Aragonez, Alfrocheiro, Tinta Grossa, Castelão, Moreto, Trincadeira, entre outras

## OLD VINEYARDS TALHÃO 25

Alicante Bouschet, Aragonez, Alfrocheiro, Tinta Grossa, Castelão, Moreto, Trincadeira, among others

## VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação tradicional de curtimenta em lagares, com temperatura de fermentação controlada a 26°C seguida de maceração prolongada em depósitos de inox; 18 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês.

Traditional fermentation with grape skins in lagares (open vats), with temperature control at 26°C followed by long maceration in stainless steel vats; 18 months ageing in new french oak barrels.

## ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

## LONGEVIDADE SHELF TIME

10 a 20 anos

10 to 20 years

## ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 14,5% vol.

Acidez Total 6.7g/L

pH 3.28

Alcohol content 14,0% vol.

Total acidity 6.7

pH 3.28

## SERVIÇO SERVICE

Servir a 18°C

Serve at 18°C

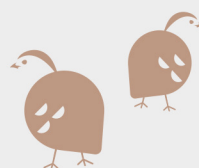
Cor muito intensa e fechada, aroma acentuado e complexo lembrando frutos vermelhos bem maduros. Acidez equilibrada na boca encorpada, com sólida estrutura de taninos e longo final.

Very intense and dark color, profound and complex aroma reminding ripe red berries. Perfectly balanced acidity on the full-bodied mouth, with solid tannins and a long finish.

## O ANO 2018 NA MINGORRA 2018 VINTAGE AT MINGORRA

O ano vínico de 2018 começou com um inverno seco e frio, seguido de uma primavera chuvosa com temperaturas amenas e um início de verão suave, o que permitiu um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor associada a vento provocou um forte escaldão nas vinhas - no entanto, tratando-se de uma vinha velha e há muito adaptada a estas condições extremas, o Talhão 25 não sofreu o mesmo que as restantes parcelas da herdade - a maturação decorreu equilibrada, com concentração e sem perder a frescura.

The year of 2018 started with a dry and cold Winter, followed by a rainy and mild Spring and a soft Summer beginning, that allowed a good plant growth. During the first days of august, a heat wave combined with wind hit Alentejo, causing a severe scald in the vineyards - however, due to its age and adaptation to this extreme conditions, Talhão 25 didn't suffer as much as the other plots, and the result was a balanced ripening, with freshness and good concentration.



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.