



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

2024

RESERVA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2024

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 4.7 g/L

pH 3.51

Contém sulfitos

Alcohol content 12.5% vol.

Total acidity 4.7 g/L

pH 3.51

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 2024 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2024 AT HERDADE DA MINGORRA

O início do ciclo vegetativo de 2024 foi marcado por chuvas fortes, o que permitiu uma boa concentração de água no solo, e consequentemente bom desenvolvimento inicial e vigor das plantas. Chuvas espaçadas na primavera provocaram uma forte pressão de mildio, que nos obrigou a intervir na vinha. No Verão, as temperaturas elevadas associadas à ausência de precipitação resultaram em maturações desafiantes, tendo sido a vindima pressionada pela precipitação no início do mês de setembro.

The start of the 2024 growing season was marked by heavy rainfall, which allowed a good concentration of water in the soil, resulting in good initial development and vigour of the plants. Widespread rainfall in the spring led to heavy mildew pressure, which forced us to intervene in the vineyard. During the summer, high temperatures and lack of precipitation led to challenging ripenings, and rains in early September precipitated the harvest.

