



O Reserva tinto da Herdade da Mingorra nasce de uma seleção de uvas provenientes de três parcelas distintas: vinhas velhas de Alicante Bouschet, dos anos 80; vinha velha reenxertada com Touriga Nacional no início dos anos 2000; e um talhão de Syrah plantado em 2005. 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 red is made from selected grapes of three different plots in the estate: old vineyards of Alicante Bouschet from the 80s; Touriga Nacional grafted in old vineyards in the early 2000s; and a Syrah plot planted in 2005. A blend with varieties among the most noble of Alentejo, Portugal and worldwide, this wine 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
2022

RESERVA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2022

CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

Touriga Nacional, Syrah and Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Maceração pré-fermentativa a frio, fermentação tradicional de curtimenta com temperatura controlada a 26°C; 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Pre-fermentation cold maceration, traditional fermentation with grape skins with controlled temperature at 26°C; 12 months ageing in french oak barrels.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

8 a 10 anos

8 to 10 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 14% vol.

Acidez Total 5.8g/L

pH 3.59

Alcohol content 14% vol.

Total acidity 5.8 g/L

pH 3.59

SERVIÇO SERVICE

Servir a 18°C

Serve at 18°C

Mostra cor intensa e aroma a frutos silvestres maduros, com elegante nota floral típica da Touriga. Na boca, o corpo cheio e carnudo da Syrah é avivado pelo tanino e acidez da Alicante Bouschet, resultando um vinho muito equilibrado, fresco, longo e sedutor.

Intense color and ripe berries aroma, with an elegant Touriga's floral note. Syrah's stands out in the full bodied and fleshy taste, contrasting with Alicante Bouschet's tanins and acidity. The result is a balanced, fresh, long, and seductive wine.

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 2022 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2022 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitivinícola de 2022 foi dos mais desafiantes na vinha e na adegas. As temperaturas amenas do final do inverno e início de primavera proporcionaram um abrolhamento precoce das videiras, seguindo-se um verão quente e seco que originou maturações muito heterogêneas, de casta para casta e, inclusive, dentro da mesma casta, com comportamentos distintos consoante o local de plantação. A vindima ocorreu assim com avanços e paragens, de forma a colher todas as uvas no ponto perfeito de equilíbrio entre ácidos e açúcares. A prova diária de bagos no campo e o agendamento preciso das várias fases de vindima foram determinantes para o equilíbrio dos mostos e para o sucesso da colheita.

The 2022 wine year was one of the most challenging both in the vineyard and winery. The mild temperatures at the end of winter and beginning of spring led to an early vines budburst, followed by a hot and dry summer that resulted in very heterogeneous ripening from variety to variety, and even within the same variety, with different behaviours depending on where they were planted. The harvest took place with advances and stops, in order to pick all the grapes with the perfect balance between acids and sugars. The daily tasting of the berries in the field and the precise scheduling of the various stages were decisive for the balance of the musts and the success of the harvest.

