



O Colheita branco da Herdade da Mingorra nasce de uma seleção de uvas provenientes de talhões mais recentes, plantados entre 2005 e 2016, em algumas das zonas de maior aptidão vitícola da propriedade. As castas utilizadas, 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.

Herdade da Mingorra's Colheita white is made from a selection of grapes from recent plots, planted between 2005 and 2016 in Mingorra's most suitable areas. 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

COLHEITA
2025

COLHEITA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2025

CASTAS GRAPE VARIETIES

Verdelho, Alvarinho e Viognier

Verdelho, Alvarinho e Viognier

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C, seguida de bâtonnage durante três meses.

Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature at 16°C, followed by a three months bâtonnage.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

2 a 3 anos

2 to 3 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12,5% vol.

Acidez Total 6.0g/L

pH 3.46

Alcohol content 12,5% vol.

Total acidity 6.0 g/L

pH 3.46

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Revela uma cor citrina brilhante e aroma intenso com apontamentos de laranja e tangerina, alguma fruta tropical também. O bom volume de boca é compensado por elegante acidez limonada, com final fresco e persistente.”

Bright citrus colour and intense aroma with notes of orange and tangerine, also some tropical fruit. The elegant lemonade acidity balances the good mouth volume, with a fresh and lingering 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 2025 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2025 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitícola de 2025 começa com um inverno chuvoso e ameno. A pluviosidade na primavera foi elevada, o que nos garantiu boas reservas de água no solo e por consequência boas defesas em relação ao calor e bastante vigor vegetativo na vinha, apesar de alguma expectável pressão de doenças como mildio e oídio. O início do verão foi extremamente seco com uma atípica onda de calor em Junho, antes da fase do pintor. Os brancos e rosés vindimados no início de agosto resultaram em vinhos equilibrados e aromáticos. Durante a fase de maturação dos tintos, uma segunda onda de calor associada a ventos fortes e quentes, trouxeram uma resistência na maturação dos tintos - no entanto, uma mudança na temperatura, com amplitudes térmicas elevadas e uma surpreendente humidade noturna permitiram uma boa evolução da vinha, resultando em tintos maduros e profundos.

The 2025 wine year began with a rainy and mild winter. Rainfall in spring was high, which ensured good soil water reserves and, consequently, good defences against heat and plenty of vegetative vigour in the vineyard, despite some expected pressure from diseases such as mildew. The beginning of summer was extremely dry with an atypical heatwave in June, before the veraison stage. The whites and rosés harvested in early August resulted in balanced and aromatic wines. During the ripening phase of the reds, a second heatwave associated with strong, hot winds slowed down the ripening process. However, a change in temperature, with high thermal amplitudes and surprising night-time humidity, allowed the vineyard to evolve well - resulting in mature, deep reds.

