



A *Touriga Nacional* é uma das mais nobres castas tintas portuguesas, conhecida por originar vinhos elegantes, que conjugam equilíbrio e intensidade com vincada personalidade. O Mingorra *Touriga Nacional* nasce de uma reenxertia feita em 2008 numa vinha velha, plantada em solos de transição xisto/argila, com orientação norte-sul. O vinho combina o perfil inconfundível da casta com a força do nosso terroir.

Touriga Nacional is among the most noble red portuguese varieties, famous for its ability to produce elegant wines, that combine balance and intensity with strong personality. Mingorra's *Touriga Nacional* is a single grape produced from an old vineyard grafted in 2008, planted in transitional schist-clay soils, with north-south solar orientation.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

TOURIGA
NACIONAL
2022

TOURIGA NACIONAL

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2022

CASTAS GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Ligeira maceração a frio; fermentação tradicional de curtimenta à temperatura de 26°C; 12 meses de estágio em barricas de 700l de madeira de carvalho francês.

Short cold maceration; traditional fermentation on skins at 26°C; 12 months ageing in 700l French oak barrels.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

6 a 8 anos

6 to 8 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 14% vol.

Acidez Total 5.4g/L

pH 3.67

Alcohol content 14 % vol.

Total acidity 5.4 g/L

pH 3.67

SERVIÇO SERVICE

Servir a 16°C

Serve at 16°C

Apresenta cor escura e aroma intenso, ainda que elegante, lembrando compotas de frutos vermelhos, com notas de chá e um toque floral de violetas. Os taninos firmes e persistentes estão bem envolvidos pelo corpo cheio, com acidez equilibrada a prolongar o final.

Black colour and intense aroma, elegant, resembling red fruit jam, with tea notes and a floral touch of violette. The firm and persistent tannins are shrouded with the full body, long ending extended by the great acidity.

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 heterogéneas, 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.

