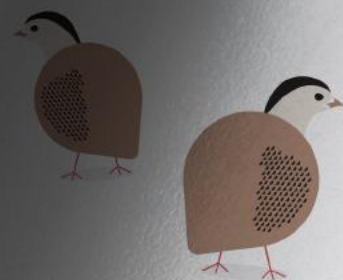




O Colheita tinto da Herdade da Mingorra nasce de uma seleção de uvas provenientes de talhões mais antigos, como a Trincadeira de 1978, e mais recentes, como é o caso da Touriga Nacional de 2009; plantados em algumas das zonas de maior aptidão vitícola da propriedade. As castas utilizadas, entre as mais nobres do Alentejo e de Portugal, resultam de décadas de experiência e estudo sobre a forma como se comportam nestes solos e clima do sul alentejano.



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

COLHEITA
2023

COLHEITA

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2023

CASTAS GRAPE VARIETIES

Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em cubas inox, sem engaço, com temperatura de fermentação controlada a 26°C; 6 meses de estágio em madeira de carvalho francês.

Traditional fermentation on skins, without stalks, with controlled temperature at 26°C; 6 months ageing in French oak.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

4 a 5 anos

to 4 to 5 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 14% vol.

Acidez Total 5.3g/L

pH 3.68

Alcohol content 14% vol.

Total acidity 5.3 g/L

pH 3.68

SERVIÇO SERVICE

Servir a 16°C

Serve at 16°C

Intenso na cor e no aroma, com atrativas notas de erva seca ao lado da fruta madura, bagas silvestres e ameixa preta. Os fumados da madeira envolvem a fruta, os taninos são polidos e suaves, o vinho resulta sumarento e longo.

Intense in colour and aroma, with attractive notes of dried herb alongside with ripe fruit, wild berries and black plum. The smokiness of the wood envelops the fruit, the tannins are polished and smooth, and the wine is juicy and long.

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 2023 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2023 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitícola de 2023 foi de seca extrema, com ausência de pluviosidade durante todo o inverno, primavera e verão. Foi, provavelmente, o ano mais seco de que temos memória. A primavera quente originou baixo vigor na vinha, cepas com elevado número de cachos, mas poucos bagos e pequenos. A produtividade por hectare foi baixa, resultando numa colheita precoce – pela primeira vez, vindimamos apenas no mês de agosto – mas com excelente maturação e em óptimo estado. Os vinhos brancos mostraram bom equilíbrio ácido e carácter varietal acentuado; os tintos apresentaram-se concentrados, mas com muita frescura, devido à vindima antecipada.

The year 2023 was extremely dry, with absence of rain during all winter, spring and summer. It was probably the driest year we can remember. The hot spring led to low plant vigor, strains full of clusters, but both small bunches and berries. The production per hectare was low, originating an early harvest – for the first time, we harvested in august only – yet with grapes well-ripened and in great sanitary conditions. The white wines reveal a good acid balance and an accentuated varietal feature; the red wines are concentrated, but fresh, due to the early harvest.

