

Mostra cor citrina brilhante e aroma frutado e expressivo, lembrando laranja madura e ananás. No sabor é intenso, mas ao mesmo tempo leve e suave, com final fresco e limonado.

Shiny and citric colour, expressive and fruity aroma, with riped orange and pineapple notes. Flavour is intense, but light and soft, with a fresh and lemonade finish.



MINGORRA

.....
BEJA
PORTUGAL

MONTE
DOS PELADOS
2025



MONTE *dos* PELADOS

MINGORRA

.....
BEJA
PORTUGAL

2025

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION

Vinho Regional Alentejano

Alentejo Regional Wine

CASTAS GRAPE VARIETIES

Antão Vaz e Arinto

Antão Vaz and Arinto

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 14°C.

Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature at 14°C.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

1 a 2 anos

1 to 2 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12.5% vol.

Acidez Total 5.8 g/L

pH 3.30

Alcohol content 12.5% vol.

Total acidity 5.8 g/L

pH 3.30

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C



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.