

Cor rubi acentuada, aroma expressivo com notas de frutos vermelhos e compota. Na boca é intenso e aveludado, com taninos redondos e equilibrados.

Deep ruby colour, expressive aroma with notes of red fruit and jam. The palate is intense and velvety, with round and balanced tannins.



MINGORRA

.....
BEJA
PORTUGAL

MONTE
DOS PELADOS
2024



DESDE 1978

MONTE *dos* PELADOS

MINGORRA

.....
BEJA
PORTUGAL

2024

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION

Vinho Regional Alentejano

Alentejo Regional Wine

CASTAS GRAPE VARIETIES

Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet

Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Ligeira maceração a frio, fermentação tradicional de curtimenta a 26°C, maceração prolongada durante 15 a 20 dias.

Light cold maceration, traditional tanning fermentation at 26°C, prolonged maceration for 15 to 20 days.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 13,5% vol.

Acidez Total 5.5 g/L

pH 3.50

Alcohol content 13,5% vol.

Total acidity 5.5 g/L

pH 3.50

SERVIÇO SERVICE

Servir a 16°C

Serve at 16°C

CONSERVAÇÃO STORAGE

Garrafas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e 60% de humidade relativa.

Bottles should be stored horizontally in a dark place at 12 to 13°C and at around 60% relative humidity environment.



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.