



A Alvarinho é uma das mais nobres castas brancas portuguesas, conhecida pela sua capacidade de originar vinhos personalizados, intensos e longevos que respeitam o carácter do local onde está plantada. O Mingorra Alvarinho nasce de uma vinha plantada em 2008, orientada a norte, em solos de transição xisto/argila. O vinho combina o perfil da casta com a força do nosso terroir.

Alvarinho is among the most noble Portuguese white varieties, famous for its capacity to create customized wines, both intense and long-lasting. Mingorra's Alvarinho is produced from a vineyard planted in 2008 with north exposure, in transition schist-clay soils. The wine is a symbiosis of the variety's character with the strength of our terroir.



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

ALVARINHO

2025

ALVARINHO

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2025

CASTAS GRAPE VARIETIES

Alvarinho

Alvarinho

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Vindima de madrugada. Maceração pré-fermentativa a frio durante 6 horas. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 17°C, seguida de batônage durante 3 meses.

Early morning harvest, pre-fermentative cold maceration for 6 hours; fermentation in stainless steel vats at 17°C, followed by batônage for 3 months.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

3 a 5 anos

3 to 5 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12.5 % vol.
Acidez Total 6.0 g/L
pH 3.16

Alcohol content 12.5 % vol.
Total acidity 6.0 g/L
pH 3.16

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Tem cor citrina com laivos esverdeados e aroma expressivo, lembrando laranja e tangerina, algum ananás verde também. Na boca é volumoso, envolvente, com acidez citrina bem integrada no final vivo e persistente.

Citrus yellow colour with greenish hints and expressive aroma, resembling orange and tangerine, also some unripped pineapple notes. Engaging, full bodied in the mouth, well integrated citric acidity, persistent and vivid 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 perdzes 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

