



A Sauvignon Blanc é uma das mais nobres castas brancas com origem em França, conhecida pela sua capacidade de originar vinhos marcantes, de grande intensidade aromática e enorme frescura. O Mingorra Sauvignon Blanc nasce de uma vinha plantada em 2016, em solos de xisto, com orientação norte/sul. O vinho combina o perfil da casta com a força do nosso terroir.

Sauvignon Blanc is among the most noble white varieties worldwide, originated in France, renowned for its capacity to create striking wines, characterized by its great aromatic intensity and sharp freshness. Mingorra's Sauvignon Blanc is produced from a vineyard planted in 2016 in schist soils with north-south exposure. The wine is a symbiosis of the variety's character with the strength of our terroir.



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

**SAUVIGNON
BLANC**
2025

SAUVIGNON BLANC

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2025

CASTAS GRAPE VARIETIES

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Vindima de madrugada. Recepção e prensagem em ambiente inerte. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 17°C, seguida de batônage durante 3 meses.

Early morning harvest, reception and pressing in inert environment. Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature at 17°C, followed by a 3 months batônage.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

3 a 5 anos

3 to 5 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12.5% vol.
Acidez Total 5.2g/L
pH 3.32

Alcohol content 12.5 % vol.
Total acidity 5.2 g/L
pH 3.32

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Apresenta cor esverdeada muito clara e aroma vibrante, centrado nas notas de relva cortada, espargos e buxo. Na boca, sugestões de espargos típicas da casta, com apontamentos minerais e crocante frescura no final muito longo.

Light greenish colour and vibrant aroma, trimmed grass, asparagus and boxwood as central notes. The taste has varietal asparagus undertones and mineral streaks, with a crispy freshness and long 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

