



Ainda que pouco comum no Alentejo, a casta Tinto Cão está, desde 2009, plantada na nossa Vinha da Horta. De maturação tardia, a fruta subtil e fresca acidez que a caracterizam fizeram dela a escolha perfeita para o mais elegante e original rosé nascido na Herdade da Mingorra, fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês.

Although not very common in the Alentejo, Tinto Cão has been planted in our Vinha da Horta since 2009. A late-ripening variety, characterized by subtle fruit and fresh acidity that it made it the perfect choice for the most elegant and original rosé born at Herdade da Mingorra, fermented and aged in French oak barrels.



MINGORRA
Henrique Uva
HENRIQUE UVA

TINTO CÃO
2025

TINTO CÃO

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2025

CASTAS GRAPE VARIETIES

Tinto Cão

Tinto Cão

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Ligeira maceração, seguida de prensagem suave.
Fermentação e estágio de 6 meses em barricas novas
de carvalho francês de 700 litros.

Light maceration followed by soft pressing. Fermentation
and 6 months ageing in new french oak 700 liters casks.

ENÓLOGO WINEMAKER

Pedro Hipólito

LONGEVIDADE SHELF TIME

4 a 6 anos

to 4 to 6 years

ANÁLISES ANALYSIS

Álcool 12,5% vol.
Acidez Total 6.5 g/L
pH 3.12

Alcohol content 12,5% vol.
Total acidity 6.5 g/L
pH 3.12

SERVIÇO SERVICE

Servir a 10°C

Serve at 10°C

Mostra cor rosa salmão brilhante e aroma delicado, contido,
com frutos vermelhos silvestres e uma nota de pederneira
que lhe confere grande complexidade e finura. A elegância
e harmonia prosseguem na boca, de enorme frescura
e presença, com final muito longo e sofisticada.

Bright salmon pink colour and a delicate, restrained aroma
with wild red fruits and a note of flint that gives it great
complexity and finesse. The elegance and harmony continue
in the mouth, with enormous freshness and presence,
and a very long and sophisticated 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 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 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.

