



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
2023

TINTO CÃO

CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION
Vinho Regional Alentejano



MINGORRA

Henrique Uva
HENRIQUE UVA

2023

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 5.7g/L
pH 3.29

Alcohol content 12,5% vol.
Total acidity 5.7 g/L
pH 3.29

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 2023 NA HERDADE DA MINGORRA

VINTAGE OF 2023 AT HERDADE DA MINGORRA

O ano vitícola de 2023 foi de seca extrema, com ausência de pluviosidade durante todo o inverno, primavera e verão. Foi, provavelmente, o ano mais seco de que temos memória. A primavera quente originou baixo vigor na vinha, cepas com elevado número de cachos, mas poucos bagos e pequenos. A produtividade por hectare foi baixa, resultando numa colheita precoce – pela primeira vez, vindimamos apenas no mês de agosto – mas com excelente maturação e em ótimo estado. Os vinhos brancos mostraram bom equilíbrio ácido e carácter varietal acentuado; os tintos apresentaram-se concentrados, mas com muita frescura, devido à vindima antecipada.

The year 2023 was extremely dry, with absence of rain during all winter, spring and summer. It was probably the driest year we can remember. The hot spring led to low plant vigor, strains full of clusters, but both small bunches and berries. The production per hectare was low, originating an early harvest – for the first time, we harvested in august only – yet with grapes well-ripened and in great sanitary conditions. The white wines reveal a good acid balance and an accentuated varietal feature; the red wines are concentrated, but fresh, due to the early harvest.

