



## Technische Fiche

**Naam:** Mingorra Colheita Branco

**Druivensoorten:** 60% Antano Vaz, 40% Verdelho

**Regio & land:** Alentejo, Portugal

**Producent:** Mingorra

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 12,5%

**Serveertemperatuur:** 8 °C – 10 °C

### Foodpairing:

Begeleider van visgerechten met roomsaus, pasta vongole, zachte kaasschotels, salades met zeevruchten, mosselen look-room, vette vis gebakken op vel, vol-auvent en vispannetje.

### Informatie over de producent:

In de zon geblakerde vlaktes van Alentejo, op enkele kilometers van de stad Beja, liggen veel historische maar verwaarloosde wijngaarden. Een deel daarvan wordt al jaren door ondernemer Henrique Uva gerestaureerd met het oog op het ontwikkelen van zijn droom: als onafhankelijke producent een modern en rendabel wijndomein uitbouwen. In 2004 werd zijn droom eindelijk werkelijkheid onder de naam Herdade da Mingorra. De moderne wijnkelder is zeer mooi geïntegreerd in een 1400 ha groot domein dat een ware oase lijkt in deze dorre streek. De 60 ha wijngaarden, waarvan 40 ha meer dan 25 jaar oud zijn, werden hoofdzakelijk beplant met lokale druivensoorten als Trincadera, Aragonez, Alfrocheira, Castelão en Alicante Bouchet voor rood en Antão Vaz, Arinto en Verdelho in wit. Daarnaast zijn er jongere percelen (4-12 jaar oud) met Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sémillon, Alvarinho en Viognier die experimenteel gebruikt worden in sommige assemblages. Het gamma van Herdade da Mingorra is een perfect huwelijk tussen de authenticiteit van de wijngaarden en de moderne visie van wijnmaker Pedro Hipolito.



### Informatie over de wijn:

Perfect huwelijk tussen citrus en exotisch fruit zowel in geur als smaak. De 3 maanden battonage (techniek waarbij dode gistcellen opgemengd worden in de wijn) genereert een ronde lichtromige structuur waarbij de zuren wat afgetopt worden. Uiterst goed gebalanceerde wijn met een lange intense finale in de keel.