



Technische Fiche

Naam: Mingorra Colheita Tinto
Druivensoorten: 30% Alfrocheiro, 30% Trincadeira, 20% Alicante Bouschet & 20% Touriga Nacional
Regio & land: Alentejo, Portugal
Producent: Mingorra
Inhoudsmaat: 75 cl
Alcoholpercentage: 13,5%
Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Top bij pastagerechten met gehakt of spek, kruidig lamsvlees, lang gegaarde stoofpotjes, BBQ, steak haché, biefstuk en boerenworst.

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 Trincadeira, 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:

De gisting op 26°C levert soepele looistoffen en een neus van gekonfijte bosvruchten op. Evenwichtige fruitige wijn met 6 maanden houtrijping op Franse eik. In de mond zwart bessenfruit, ceder en kruidigheid. Ondanks zijn fruitig karakter straalt deze Portugees veel kracht af in afdronk en middenpallet. Bewaarpotentieel tot 5 jaar.