



Technische Fiche

Naam: Mingorra Branco Reserva, Vinho Regional Alentejano

Druivensoorten: 100% Antano Vaz

Regio & land: Alentejano, Portugal

Producent: Mingorra

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Past goed bij romige gerechten als aspergeroomsoep, pasta's met room, lasagne (met zalm, spinazie, room en mascarpone), schaaldieren, wit vlees, hoevekip en ander gevogelte.

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:

Volle witte wijn met houtaroma's door de 6 maanden opvoeding op nieuwe eikenhouten vaten ondersteund door een ruggengraat van frisse zuren. Na het walsen verdwijnen citrus, lychee, rozen en ceder in de neus. Qua smaak resideert er veel gedroogd fruit (abrikoos, rozijnen) in de mond geflankeerd met boterige toetsen in de hand gewerkt door de batonnage techniek (opmengen van de dode gistcellen door de wijn) gedurende 6 maanden.