



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Blanc

2018



DESCRIPTION

Quinta do Noval produit Maria Mansa à partir de raisins soigneusement sélectionnés provenant des plus hauts vignobles de la région d'appellation d'origine contrôlée du Douro, qui sont favorables à la production de vins blancs.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un hiver sec, le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures très froides et une pluviométrie élevée jusqu'au milieu de l'été, et une fin d'été chaude et sèche. Le débourrement a démarré tardivement dans de bonnes conditions.

Suite à une période estivale prolongée, les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimales à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation idéale des raisins. L'état sanitaire était excellent au moment de la récolte.

NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa blanc 2018, d'une apparence de cristal, présente une jolie robe légèrement dorée. Les arômes intenses sont fruités, purs, frais et minéraux. En bouche, l'attaque montre une belle amplitude et révèle un équilibre, une fraîcheur et une finale d'une longue persistance. Il s'appréciera avec un poisson grillé, des viandes blanches ou tout simplement seul.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

90 % est fermenté en cuves inox et 10 % en barriques anciennes de chêne français, pendant 21 jours. Pas de fermentation malolactique.

ELEVAGE

90 % est élevé en cuves inox pour préserver sa pureté aromatique et 10 % en barriques anciennes de chêne français, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

SERVICE

9°C-11°C