



# QUINTA do NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Maria Mansa Blanc 2020



### 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

L'année 2020 a été marquée par deux périodes bien distinctes. Tout d'abord durant l'hiver et jusqu'à fin mai, d'importantes précipitations ont permis au sol de reconstituer ses réserves hydriques. Cette humidité a aussi entraîné quelques attaques de mildiou, que nous avons toutefois réussi à contrôler. Puis à partir du mois de juin, une période de forte chaleur et de sécheresse a provoqué de faibles volumes de vins, qui se sont révélés toutefois de grande qualité et avec du caractère.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa Blanc 2020 dévoile un fruité et une fraîcheur issus du caractère unique du Douro et de ses cépages locaux traditionnels. La robe est limpide et lumineuse. Le nez intense dévoile des arômes prononcés de fruits à chair blanche, de fruits tropicaux et d'agrumes. En bouche, l'acidité est vive mais bien intégrée avec l'apparition de nouvelles notes d'agrumes et florales. La finale est longue et fraîche.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

### VINIFICATION

90 % est fermenté en cuves inox,

10 % en barriques anciennes de chêne français, pendant 20 jours.

Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.



# QUINTA do NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Maria Mansa Blanc 2020

### ELEVAGE

90 % est élevé en cuves inox pour préserver sa pureté aromatique,

10 % en barriques anciennes de chêne français, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

### SERVICE

9°C-11°C

