



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Blanc

2022



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 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites.

Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies. Cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro. Les conditions viticoles étaient tellement inattendues que personne ne savait comment les raisins allaient évoluer. Nous avons récolté nos raisins blancs pour Maria Mansa du 3 au 12 septembre.

Les vins obtenus présentent un caractère affirmé, une acidité équilibrée et de beaux arômes floraux et fruités.

NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa 2022 est un vin aromatique qui révèle des arômes concentrés de fruits tropicaux et de fruits tropicaux. En bouche, il est moyennement corsé avec des notes fraîches, élégantes et fruitées comme le citron ainsi qu'une touche minérale. La finale est longue et élégante, soutenue par une belle fraîcheur.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Maria Mansa est un assemblage de cépages blancs traditionnels du Douro : 43 % viosinho, 26 % arinto, 18 % códega de larinho, 8 % rabigato, 5 % gouveio.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 15°C, pendant 20 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Blanc

2022



ELEVAGE

Le vin a été élevé en cuves inox pour préserver son caractère fruité et floral, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13 %

Sucres résiduels : 0,60g/dm³

Acidité totale : 5,70g/dm³

pH : 3,27