



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Rouge

2017

---



### DESCRIPTION

Elégant, frais et bien équilibré, avec des tannins souples, notre vin rouge Maria Mansa offre en bouche de délicieuses notes de fruits rouges, typiques des vins originaires de cette région, en bonne harmonie avec des arômes plus boisés. Cet équilibre fait de ce vin du Douro de qualité un vin rond, facile d'accès, prêt à être consommé immédiatement.

### CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2017 se caractérise par un hiver froid et sec suivi d'un printemps et d'un été très chauds et très secs. Mis à part une forte pluviosité le 6 juillet de 25mm à Quinta do Noval, il n'a seulement plu que 300mm depuis novembre 2016.

Juin a été le mois le plus chaud depuis 1980 avec une canicule entre le 7 et le 24 et des températures atteignant 42-44°C dans la vallée du Douro.

Face à ces conditions météorologiques extrêmes, toutes les phases phénologiques de la vigne ont eu une avance d'environ 15 à 20 jours par rapport à 2016

La vigne a bien résisté au manque d'eau et aux températures élevées, et à la fin du mois d'août la vendange se présentait jolie et dans un état sanitaire excellent.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa reflète toujours le fruit et la fraîcheur issus de nos cépages, et d'une vinification contemporaine permettant d'extraire le caractère unique du terroir de la vallée du Douro et de ses cépages régionaux. Ce millésime 2017 révèle des notes fruitées et élégantes. La structure est soyeuse et bien équilibrée.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

### VINIFICATION

Le vin est vinifié à Quinta do Noval dans des cuves en inox à une température contrôlée entre 25 et 27°C. Toutes les grappes sont éraflées, la fermentation malolactique est également réalisée en cuves inox.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Rouge

**2017**

---



### **ELEVAGE**

Le vin est élevé en barriques de chêne français de 225 litres, d'âges différents, pendant 10 mois.

### **SERVICE**

16°C-18°C