



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Rouge

2019



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 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa 2019 révèle une robe rubis intense. Il dévoile des arômes jeunes et vifs de fruits rouges et de fruits sauvages, parfaitement intégrés à des notes boisées, lui apportant davantage de complexité. En bouche, ce vin présente une structure et un corps tout deux joliment équilibrés, avec des tanins ronds et fondus. Sa fraîcheur notable lui confère une finale longue et séduisante.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

Toutes les grappes sont vendangées à la main puis éraflées.

Le vin est vinifié à Quinta do Noval dans des cuves en inox à une température contrôlée entre 25 et 27°C. La fermentation malolactique est également réalisée en cuves inox.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Rouge

2019

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français de 2 ou 3 vins, d'une capacité de 225 litres, pendant 12 mois.

SERVICE

16°C-18°C

