



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Rouge

2021



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 viticole a débuté par un hiver assez humide suivi de températures douces avant le printemps. Ces deux conditions ont conduit à un débourrement précoce en mars. Le mois d'avril nous a fourni des épisodes pluvieux réguliers qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol.

La floraison a eu lieu relativement tôt début mai, ce qui laissait présager une récolte précoce. Juin a été un mois difficile, très chaud et humide, où des orages réguliers et de la grêle ont affecté la région. Notre propriété Quinta do Noval a heureusement été épargnée par ce mauvais temps.

Le temps doux de juillet a commencé à façonner le caractère de ce millésime car il contrastait complètement avec les températures record de juillet 2020. Les conditions douces se sont poursuivies en août et ont conduit à une maturation lente et homogène des raisins et à une déshydratation nettement moindre qu'en 2020.

Nous avons commencé à vendanger nos raisins rouges le 26 août. Les premiers vins élaborés présentaient un fruité intense et une acidité croquante. Puis une série de fortes pluies survint les 2, 13 et 24 septembre. Nous avons dû suspendre les vendanges pendant trois jours après les deux premières pluies pour permettre aux raisins de reprendre leur maturation.

Nous avons observé une évolution phénolique positive de tous nos cépages alors que le temps ensoleillé et les températures douces s'installaient pour le reste du mois. Le pic habituel des relevés de sucre ne s'est jamais vraiment produit, nous avons donc étiré la récolte au maximum pour permettre à toutes nos parcelles de mûrir. Nous avons finalement terminé la vendange le 8 octobre sous un ciel clair et des températures modérées.

Dans l'ensemble, nous pouvons dire que la qualité générale des vins est très satisfaisante. Les rouges secs sont d'une couleur profonde et équilibrés, avec une teneur en alcool modérée, une bonne structure et une agréable acidité.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Rouge

2021



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin est équilibré, frais et expressif. Il dévoile une couleur sombre et offre un profil aromatique gourmand. En bouche, c'est un vin bien structuré avec une bonne acidité et des saveurs de fruits vifs, suivies d'une longue finale.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Maria Mansa est un assemblage de cépages traditionnels du Douro, parmi les plus nobles :
40% Tinta Roriz, 35% Touriga Francesa, 15% Tinto Cão, 10% Touriga Nacional.

VINIFICATION

Le vin est vinifié à Quinta do Noval dans des cuves en inox pendant 7 jours, suivi par la fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin est élevé 10 mois en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres, dont 5% de barriques neuves.

TEMPERATURE DE SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %
Sucre résiduel : 0,99 g/l
Acidité totale : 5.9 g/l
pH : 3,38