



# 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.

### 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

### VINIFICATION

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



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Rouge

**2021**

---



### **ELEVAGE**

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

### **SERVICE**

16°C-18°C