



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Branco

2018

---



O vinho Maria Mansa é produzido pela Quinta do Noval a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes das zonas mais altas da Região Demarcada do Douro, que são mais favoráveis à produção de vinho branco.

### CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco. A floração começou tarde, mas em boas condições.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado sanitário era excelente.

### NOTA DE PROVA

O Maria Mansa branco 2018 apresenta um aspeto cristalino e uma bonita cor dourada clara. O aroma intenso é frutado, puro, fresco e mineral. No palato, a entrada de boca apresenta um vinho amplo que revela equilíbrio, frescura e um final prolongado. É excelente para acompanhar peixe grelhado, carnes brancas ou simplesmente sozinho.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### VINIFICAÇÃO

90% do vinho foi fermentado em cubas inox e 10% do vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês usadas, por um período de 21 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

### ENVELHECIMENTO

90% do vinho foi envelhecido em cubas inox, para conservar a pureza aromática e 10% foi envelhecido em barricas de carvalho francês usadas, com bâtonnage uma vez por semana durante 3 meses.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C