



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Branco

2020



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

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de míldio que foram controlados com sucesso. Mais tarde, a partir de Junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

NOTA DE PROVA

O Maria Mansa branco 2020 combina a fruta e frescura proporcionadas pelo carácter único do terroir da Quinta do Noval e as suas tradicionais castas regionais. O vinho apresenta um tom límpido, brilhante e bonito com reflexos cítricos. Aromas intensos com notas proeminentes de frutas brancas, tropicais e cítricas. Na boca o vinho apresenta uma acidez vibrante mas bem integrada, e ainda notas cítricas e florais. Sabor fresco e prolongado.

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 20 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