QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Branco

2022

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

2022 destacar-se-á como um ano notavelmente seco onde as condições meteorológicas na nossa região foram sem precedentes. As condições secas ao longo de toda a estação, juntamente com reservas de água baixissimas, restringiram o crescimento da vinha que, por sua vez, produziu cachos mais pequenos com bagos mais pequenos.

Sofremos muito poucas doenças relacionadas com a videira. O ano também provou a notável resiliência das vinhas e castas do Douro. As condições vitícolas foram tão inesperadas que ninguém sabia como as uvas iriam reagir.

NOTA DE PROVA

Este vinho aromático exibe notas e sabores concentrados de fruta de polpa branca e tropical. Vinho de corpo médio a cheio com um paladar fresco, elegante e frutado que exibe também notas de limão e alguma mineralidade. O final é longo e elegante, apoiado pela sua frescura subjacente.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

100% do vinho é fermentado em cubas de aço inox a uma temperatura de 15°C durante um periodo de 20 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Todo o vinho estagiou em cubas de aço inoxidável para promover as suas características frutadas e florais. O vinho é batido uma vez por semana durante três meses antes da sua estabilização.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C