



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 destacou-se 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 baixíssimas, 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.

Vindimámos as nossas uvas brancas para o Maria Mansa de 3 a 12 de setembro.

Os vinhos resultantes mostram bom carácter, acidez equilibrada e belos aromas florais e frutados.

NOTA DE PROVA

Este vinho aromático exhibe 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 exhibe também notas de limão e alguma mineralidade. O final é longo e elegante, apoiado pela sua frescura subjacente.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

Lote das variedades brancas clássicas do Douro:

43 % Viosinho, 26 % Arinto, 18 % Códèga de Larinho, 8 % Rabigato, 5 % Gouveio.

VINIFICAÇÃO

100% do vinho é fermentado em cubas de aço inox a uma temperatura de 15°C durante um período 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.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Branco

2022

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISES

Álcool: 13%

Açúcares totais: 0,6g/dm³

Acidez Total: 5,7g/dm³

pH: 3,27

