



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Tinto

2017

---



O tinto Maria Mansa é elegante, fresco e bem equilibrado, com taninos macios. No paladar apresenta deliciosos frutos vermelhos, típicos dos vinhos desta região, em perfeita harmonia com a madeira. Este equilíbrio dá-nos um vinho de alta qualidade, mais macio e acessível que o resto da gama da Noval, pronto a consumir.

### CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excepcionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho.

Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016.

As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

### NOTA DE PROVA

O vinho Maria Mansa sempre alia a frescura às características frutadas originárias das excelentes uvas e vinificação contemporânea utilizada, que extrai o carácter único do terroir Duriense e das suas castas tradicionais. Este vinho é elegante e exhibe notas frutadas envolvidas por uma estrutura suave e equilibrada.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### VINIFICAÇÃO

O Maria Mansa Tinto é vinificado na adega da Quinta do Noval no coração da Região Demarcada do Douro.

É fermentado em cubas de inox a temperatura controlada de 25-27°C com uvas previamente selecionadas e desengaçadas a 100%. Faz a fermentação maloláctica também em inox.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Tinto

**2017**

---



### ENVELHECIMENTO

É envelhecido durante 10 meses em cascos de carvalho francês de diferentes idades.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C