



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Tinto

2018



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

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 apresenta uma cor rubi profunda. Um intenso aroma frutado, suportado por tons amadeirados ligeiros, caracterizam este vinho. Apresenta uma boca equilibrada denotando uma estrutura de corpo médio. Tem taninos sedosos e educados que proporcionam um final de boca longo e saboroso.

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 tronco-cónicas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 25-27°C, com uvas previamente selecionadas e desengaçadas a 100%. Faz a fermentação maloláctica também em cubas de aço inoxidável.

ENVELHECIMENTO

É envelhecido durante 11 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês de 2 a 3 anos de idade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C