



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Tinto

2019



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

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

NOTA DE PROVA

O Maria Mansa apresenta uma cor rubi intensa. Apresenta um aroma jovem, vivo, misturando frutos vermelhos com silvestres, bem torneados pela madeira que lhe confere mais complexidade. Na boca tem muito boa estrutura e corpo com taninos redondos muito bem integrados. Revela uma frescura muito boa que o impulsiona para um longo e sedutor final de boca.

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 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês de 2 a 3 anos de idade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C