



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Tinto

2021

---



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

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuiram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

Começámos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vincada. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas.

Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Maria Mansa Tinto

**2021**

---



### NOTA DE PROVA

O Maria Mansa apresenta-se equilibrado e fresco, muito aromático e expressivo. Carregado na cor, é bonito e bem estruturado com uma boa acidez. Fruta intensa e aromaticamente muito expressiva.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### CASTAS

Lote das mais nobres variedades clássicas do Douro:  
40% Tinta Roriz, 35% Touriga Francesa, 15% Tinto Cão, 10% Touriga Nacional.

### 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 aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

### ENVELHECIMENTO

É envelhecido durante 10 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 5% sendo madeira nova.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

### ANÁLISES

Álcool: 14%  
Açúcares totais: 0.99 g/l  
Acidez Total: 5.9 g/l  
pH: 3.38