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 contribuíram 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.

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

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.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Tinto

2021

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