



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa, Blanc, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Quinta do Noval produit Maria Mansa à partir de raisins soigneusement sélectionnés provenant des plus hauts vignobles de la région d'appellation d'origine contrôlée du Douro, qui sont favorables à la production de vins blancs.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le cycle végétatif a présenté un retard de débourrement par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

VENDANGES

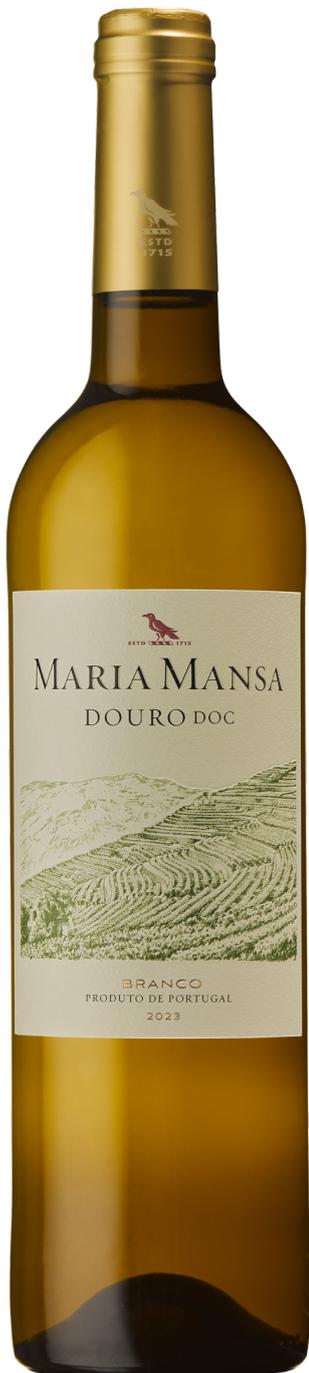
Les vendanges ont commencé le 17 août et se sont achevées le 28 septembre, elles ont duré 43 jours. Cette année, les raisins étaient plus gros, ce qui a permis d'obtenir un poids total de récolte plus important. Ces raisins présentaient également une plus grande concentration de tanins, un plus faible degré alcoolique potentiel et une acidité totale réduite.

Nous pouvons confirmer que la première phase des vendanges, qui a duré jusqu'au 2 septembre, s'est déroulée dans des conditions climatiques chaudes et sèches. Les pluies des 2 et 3 septembre (11,6 mm) nous ont contraints à suspendre la récolte et nous ont permis d'attendre quelques jours pour cueillir nos raisins à maturité optimale.

La production totale à Quinta do Noval a été de 841 pipas (35 de raisins blancs et 806 de raisins rouges).

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 15°C, pendant 20 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.



LE VIN

ASSEMBLAGE

30 % Viosinho, 30 % Códega de Larinho, 25 % Arinto, 10 % Rabigato, 5 % Gouveio

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé en cuves inox pour préserver son caractère fruité et floral, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

DÉGUSTATION

Maria Mansa 2023 est un vin aromatique qui révèle des arômes concentrés de fruits blancs et tropicaux. Avec un profil moyennement corsé, il présente une bouche fraîche et élégante dominée par des nuances fruitées, rehaussées par de subtiles notes de citron et de minéralité. La finale est longue et élégante, soutenue par une belle fraîcheur.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2024

Date de mise en bouteille : 13 mars 2024

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE

13 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,41

Acidité totale: 5,4 g/l

