



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa, Vinho Branco, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

O vinho Maria Mansa é produzido pela Quinta do Noval a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes das zonas mais altas da Região Demarcada do Douro, que são mais favoráveis à produção de vinho branco.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região. O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.

O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

VINDIMAS

A vindima deste ano começou a 17 de agosto e terminou a 28 de setembro, estendendo-se por um período de 43 dias. Este ano apresentou uvas maiores, resultando num peso total maior da vindima. Essas uvas também exibiram uma maior concentração de taninos totais, um teor alcoólico potencial mais baixo e uma acidez total menor.

Podemos confirmar que a fase inicial da vindima, até 3 de setembro, ocorreu sob condições climáticas quentes e secas. A precipitação a 2 e 3 de setembro, totalizando 11,6 mm, obrigou-nos a suspender a vindima, permitindo-nos esperar alguns dias para alcançar o amadurecimento ideal.

A produção total na Quinta do Noval foi de 841 pipas (35 de uvas brancas e 806 de uvas tintas).

VINIFICAÇÃO

O vinho é fermentado em cubas de aço inox a uma temperatura de 15°C durante um período de 20 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.



VINHO

MISTURA

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

ESTÁGIO

Todo o vinho estagiou em cubas de aço inoxidável para promover as suas características frutadas e florais. É efetuada a bâtonnage uma vez por semana durante três meses antes da sua estabilização.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho aromático revela notas e sabores concentrados de frutos de polpa branca e tropicais. Com um perfil de corpo médio a encorpado, apresenta um paladar fresco e elegante, dominado por nuances frutadas, realçadas por notas subtis de limão e mineralidade. O final é longo e elegante, suportado pela frescura subjacente.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2024

Date de engarrafamento: 13 de março de 2024

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

13 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.41

Acidez total: 5.4 g/l

