



QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715



Maria Mansa, Vinho Branco, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

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

Um inverno chuvoso e um verão ameno favoreceram a maturação das uvas, resultando em vinhos frescos e complexos, tanto nos Vinhos do Porto como nos vinhos DOC Douro.

A primavera húmida permitiu um abrolhamento precoce em março, seguido de um início de verão fresco, que atrasou o pintor para julho, garantindo uma maturação equilibrada. Apesar de algum stress hídrico em vinhas mais jovens durante agosto, a maturação em setembro foi homogénea, favorecendo a qualidade das uvas. O calor seco de agosto não prejudicou as vinhas, pois as reservas de água no solo mantiveram um crescimento equilibrado. Setembro trouxe dias amenos e noites frescas, permitindo uma maturação fenólica lenta e uma colheita no momento ideal. A vindima de 2024 decorreu em condições quase perfeitas, garantindo um ano de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

Após desengace completo e prensagem suave das uvas, 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

CASTAS

35% Códega de Larinho, 25% Viosinho, 15% Arinto, 15% Rabigato, 10% 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 Maria Mansa 2024 revela um perfil aromático vibrante, com notas concentradas de flor de citrinos e frutos de caroço maduros. Com corpo médio e estrutura refinada, apresenta-se harmonioso, marcado por uma acidez fresca e uma complexidade frutada em camadas. Delicadas notas de salinidade e pimenta branca acrescentam profundidade, enquanto o final longo e persistente é realçado pela sua frescura e equilíbrio.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2025

Date de engarrafamento: maio de 2025

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

12.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.15

Acidez total: 6 g/l

