Maria Mansa, Rouge, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

Elégant, frais et bien équilibré, avec des tannins souples, notre vin rouge Maria Mansa offre en bouche de délicieuses notes de fruits rouges, typiques des vins originaires de cette région, en bonne harmonie avec des arômes plus boisés. Cet équilibre fait de ce vin du Douro de qualité un vin rond, facile d'accès, prêt à être consommé immédiatement.

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.
La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

VENDANGES

Du 17 août au 28 septembre.

VINIFICATION

Les grappes ont été récoltées manuellement puis triées à la main avant d'être éraflées. Des levures spécifiques ont été sélectionnées afin de maîtriser le cycle de fermentation.
La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 25-27°C, suivie par la fermentation malolactique.

LE VIN

ASSEMBLAGE

40 % Touriga Francesa, 30 % Tinta Roriz, 15 % Touriga Nacional, 10 % Tinto Cão, 5 % Sousão

QUINTA DO NOVAL
SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ÉLEVAGE
Le vin est élevé pendant 11 mois en barriques anciennes de chêne français d'un à trois vins, d'une capacité de 225 litres.

DÉGUSTATION
Maria Mansa Tinto 2023 dévoile une robe lumineuse, d'intensité moyenne. Le nez offre des arômes intenses, notamment de fruits rouges avec des notes délicates d'épices. En bouche, il est frais, ample avec des tanins bien intégrés. La finale est élégante, marquée par une acidité équilibrée.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2025
Date de mise en bouteille : 16 juin 2025
Production : 64 000 bouteilles

SERVICE
16ºC-18ºC

ANALYSE
14 % vol.
Sucre résiduel: 0,6 g/l
pH: 3,55
Acidité totale: 5,3 g/l

QUINTA DO NOVAL
SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.