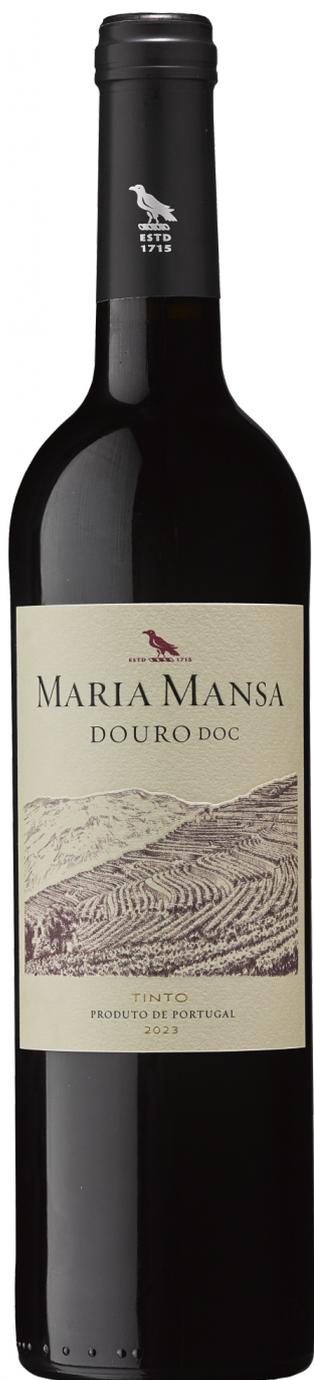




QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



Maria Mansa, Vinho tinto, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

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.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excecionalmente 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.

O pintor foi observado na Touriga Francesa e Tinta Roriz em altitudes mais baixas a 19 de junho e continuou até 7 de julho. Na Touriga Nacional ocorre apenas a 13 de julho.

VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é feito com uvas colhidas à mão, triagem manual e desengace completo dos cachos de uvas. Leveduras selecionadas são usadas para dominar o ciclo fermentativo. A fermentação é feita em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 25 e 27°C. Segue-se a fermentação malolática também conduzida em cubas de aço inoxidável.

VINHO

CASTAS

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

ESTÁGIO

Antes de engarrafar, o vinho estagiou durante 11 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos de idade.



DEGUSTAÇÃO

Um vinho de cor brilhante e de média intensidade. No nariz, apresenta aroma intenso, com fruta vermelha em destaque e delicadas notas de especiarias. Na boca revela-se fresco, com volume médio, taninos bem integrados e um final elegante, marcado por uma acidez equilibrada.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho de 2025

Date de engarrafamento: 16 junho de 2025

Produção: 64 000 garrafas

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.55

Acidez total: 5.3 g/l

