



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa, Rouge, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Élégant, 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

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro. Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole ont été de 364 mm, soit 276 mm de moins que la moyenne des années 1970 à 2000. Les conditions climatiques ont été favorables lors de la floraison en mai et durant la nouaison. Le nombre élevé de grappes dans les vignes laissait espérer une bonne récolte. Du 7 au 15 juillet, une vague de chaleur a amené des températures quotidiennes supérieures à 40°C, atteignant même 45,5°C à Quinta do Noval. Le 15 juillet, le village de Pinhão a atteint la température la plus élevée jamais enregistrée au Portugal : 47°C. Du 30 juillet au 10 août, la région a été touchée par une nouvelle vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40°C. Ces températures élevées, associées à une faible humidité relative, ont largement contribué à l'état sanitaire optimal des raisins. Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies et la plupart des parcelles sont restées étonnamment vertes et sans problème de stress hydrique. La faible pression des maladies a été confirmée par la petite quantité de grappes éliminées lors du tri des raisins pendant les vendanges, et cela s'est également traduit par une production de vin plus importante.

VENDANGES

Le 25 août, nous récoltions déjà les raisins rouges. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites. Les vins ont une couleur magnifique et des arômes de fruits parfaitement mûrs au nez. La pluie tombée entre le 12 et le 14 septembre (28,4 mm) a entraîné une forte baisse des températures et a amélioré la maturation finale des raisins. Nous avons alors décidé d'interrompre les vendanges, afin de laisser quelques jours aux raisins pour sécher, améliorer leur maturation phénolique et se gorger de sucres.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre. Au total, 705 pipas de vin ont été produites à Quinta do Noval, c'est-à-dire 5% de moins qu'en 2021.



VINIFICATION

Les grappes ont été récoltées à la main puis triées à la main avant d'être éraflées. Des levures spécifiques ont été sélectionnées afin de maîtriser la 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, 25 % Tinta Roriz, 20 % Touriga Nacional, 10 % Tinto Cão, 5 % Sousão

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 11 mois en barriques de chêne français d'un ou deux vins, d'une capacité de 225 litres.

DÉGUSTATION

Maria Mansa Tinto 2022 est un vin élégant, à la texture complexe et aux saveurs gourmandes. Sa robe est d'un rouge éclatant et ses arômes sont frais et fruités. La bouche est exquise et douce, avec des saveurs fruitées sur une finale persistante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - Juillet 2024

Date de mise en bouteille : 17 juin 2024

SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 1 g/l

pH: 3,63

Acidité totale: 5,2 g/l

