



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa, Vinho Tinto, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

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 de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura. A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.



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 tronco-cónicas 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

MISTURA

40% Touriga Francesa, 25% Tinta Roriz, 20% 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 e 3 anos de idade.

DEGUSTAÇÃO

Maria Mansa Tinto 2022 é um vinho elegante, com texturas complexas e sabores envolventes. Apresenta uma cor vermelha vibrante, com aromas frutados e frescos. Na boca o vinho é requintado e suave, com sabores frutados que persistem no final prolongado.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Date de engarrafamento : 17 junho de 2024

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

açúcar residual: 1 g/l

pH: 3.63

Acidez total: 5.2 g/l

