



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Blanc

2023



DESCRIPTION

Quinta do Noval produit Maria Mansa à partir de raisins soigneusement sélectionnés provenant des plus hauts vignobles de la région d'appellation d'origine contrôlée du Douro, qui sont favorables à la production de vins blancs.

NOTE DE DÉGUSTATION

Maria Mansa 2023 est un vin aromatique qui révèle des arômes concentrés de fruits blancs et tropicaux. Avec un profil moyennement corsé, il présente une bouche fraîche et élégante dominée par des nuances fruitées, rehaussées par de subtiles notes de citron et de minéralité. La finale est longue et élégante, soutenue par une belle fraîcheur.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Maria Mansa est un assemblage de cépages blancs traditionnels du Douro : 30 % viosinho, 30 % código de larinho, 25 % arinto, 10 % rabigato, 5 % gouveio.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 15°C, pendant 20 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin a été élevé en cuves inox pour préserver son caractère fruité et floral, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13 %
Sucres résiduels : 0,6g/l
Acidité totale : 5,4g/l
pH : 3,41

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

13 mars 2024