

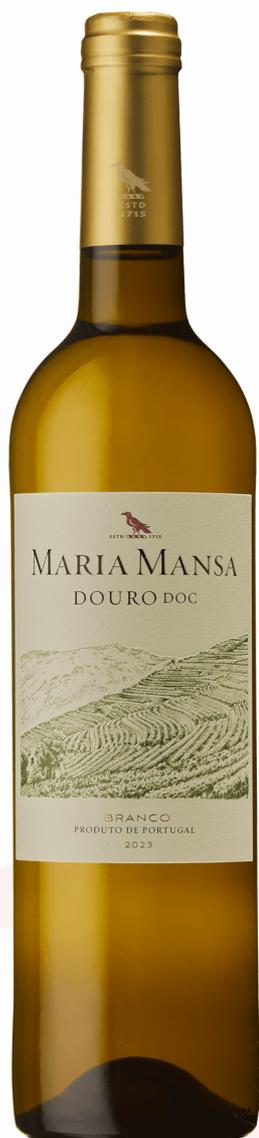


QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Maria Mansa Branco

2023



O vinho Maria Mansa é produzido pela Quinta do Noval a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes das zonas mais altas da Região Demarcada do Douro, que são mais favoráveis à produção de vinho branco.

NOTA DE PROVA

Este vinho aromático revela notas e sabores concentrados de frutos de polpa branca e tropicais. Com um perfil de corpo médio a encorpado, apresenta um paladar fresco e elegante, dominado por nuances frutadas, realçadas por notas subtis de limão e mineralidade. O final é longo e elegante, suportado pela frescura subjacente.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

Lote das variedades brancas clássicas do Douro:
30% Viosinho, 30% Códega de Larinho, 25% Arinto, 10% Rabigato, 5% Gouveio.

VINIFICAÇÃO

O vinho é fermentado em cubas de aço inox a uma temperatura de 15°C durante um período de 20 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Todo o vinho estagiou em cubas de aço inoxidável para promover as suas características frutadas e florais. É efetuada a bâtonnage uma vez por semana durante três meses antes da sua estabilização.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

ANALÍSES

Álcool: 13%
Açúcares totais: 0,6g/l
Acidez Total: 5,4g/l
pH: 3,41

DATA DE ENGARRAFAMENTO

13 de março de 2024