



Maria Mansa Branco 2016 750ml

Enólogo: Eng. Antônio Agrellos

Teor Alcoólico: 12%

Casta: Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio

Cor: Citrina

Aroma: Sente-se toda a mineralidade deste vinho, com notas florais e de frutas frescas.

Prova: Associa a frescura de uma fruta pura e concentrada com o carácter único do "terroir" do Douro e das castas tradicionais da região. Um vinho com ótima acidez e frescor.

92 pontos - Revista Adega

Branco composto de Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio, sem passagem por madeira. Impressiona pela acidez vibrante, ótima textura e qualidade de frutas cítricas, tudo temperado por toques salinos. Seco e mineral, tem final persistente e vertical, com toques de lima. (Eduardo Milan - Revista Adega)

Observações: Este é o primeiro vinho branco produzido pela Quinta do Noval, o mais tradicional produtor de Vinho do Porto. O Maria Mansa é produzido pela Quinta do Noval a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes das zonas altas da Região do Douro melhor adaptadas à produção de vinhos brancos.

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.