# MARITÁVORA N.º 1 GRANDE RESERVA BRANCO 2019 BIOLÓGICO

VINHO DOC
DOURO

**Variedades:**
Códega do Larinho (30%),
Rabigato (30%) e
Viosinho (20%) entre outras.
Vinhas velhas com mais
de 120 anos.

**Vinificação:**
Fermentou em barricas novas
de carvalho francês com 3 meses
de batonnage.

**Estágio:**
100% em barricas novas
de carvalho francês por 6 meses.

**Produção:**
1350 garrafas de 750 ml,
embaladas em caixas de madeira.

**Enólogo:**
Jorge Serôdio Borges

Álcool: 13% vol. | pH: 3.17
Acidez total: 6.5 g/dm³ (tartaric acid)
Acidez volátil: 0.4
Açucares redutores: 0.6 g/dm³

EST.º 1870
MARITÁVORA
DOURO