



Maritávora N°4 Reserva Tinto 2018 Biológico

Vinho DOC Douro

Castas: Touriga Nacional (40%) Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (20%) entre outras (10%).

Vinificação: foi fermentado em lagar de pedra com pisa pé

Estágio: 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

Produção: 8110 garrafas de 750 ml.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14.5 % vol.

pH: 3.7

Acidez total: 6.2 g/dm³ (tartaric acid)

Acidez volátil: 0.6

Açúcares residuais: 0.9 g/dm³