



MARITÁVORA N.º 2 GRANDE RESERVA TINTO 2017 BIOLÓGICO

VINHO DOC
DOURO

Castas:

Touriga Nacional (50%),
Touriga Franca (20%),
Tinta Roriz (20%) e outras (10%).
Vinhas com idades entre
20 e 70 anos.

Vinificação:

Em lagares de granito
com pisa a pé.

Estágio:

18 meses em barricas novas
de carvalho francês.

Produção:

3306 garrafas de 750 ml embaladas
em caixa de madeira de 3.

Enólogo:

Jorge Serôdio Borges

Álcool: 15.5 % vol. | pH: 3.7
Acidez total: 6.6 g/dm³ (tartaric acid)
Acidez volátil: 0.6
Açúcares residuais: 0.6 g/dm³

