



### **Maritávora, DOC Douro, Reserva Branco 2008**

Elaborado com uvas provenientes de uma vinha velha com mais de 100 anos de idade das castas Códega do Larinho (30%), Rabigato (30%) e Viosinho (20%) entre outras (20%).

Fermentou em barricas novas de carvalho francês, com 3 meses de *battonage*, tendo estagiado um total de 7 meses em barrica. Foi engarrafado em Junho de 2009. Foram produzidas 2.850 garrafas.

Álcool: 12,5%

pH: 3,0

Acidez total: 6,9 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,3

Açúcares residuais: 2,1 g/dm<sup>3</sup>