



Maritávora Grande Reserva Vinhas Velhas Branco 2010

DOC Douro

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Castas: Códega do Larinho (30%), Rabigato (30%) e Viosinho (20%) entre outras. Vinhas velhas com mais de 100 anos de idade.

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

Estágio: 100% em barricas novas de carvalho francês durante 7 meses.

Produção: 2300 garrafas de 0,75 l.

Alcool: 12,5 % vol.

pH: 3,15

Acidez total: 5.9 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.25

Açúcares residuais: 1.9 g/dm³

PVPr: 30,00€