



### **Maritávora, DOC Douro, Tinto 2007**

Elaborado com uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

Cerca de 40% foi vinificado em lagar de pedra com pisa a pé tendo estagiado 16 meses em barricas de carvalho francês. O restante fermentou durante 10 dias em cubas inox com controlo de temperatura tendo estagiado em inox. Foram produzidas 16.500 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14%

pH: 3,6

Acidez Total: 5,5 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6

Açúcares residuais: 2,5 g/dm<sup>3</sup>

PVPr: 9,00€