



Maritávora N°1 Grande Reserva Branco 2015 Biológico

Vinho DOC Douro

Variedades: Códèga do Larinho (30%), Rabigato (30%) and Viosinho (20%) entre outras. Vinhas velhas com mais de 120 anos.

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

Estágio: 100% em barricas novas de carvalho francês por 6 meses.

Produção: 2130 garrafas de 750 ml e 187 garrafas de 1500ml, embaladas em caixas de madeira.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12.5 % vol.

pH: 3.0

Acidez total: 6.3 g/dm³ (tartaric acid)

Acidez volátil: 0.5

Açúcares redutores: 0.6 g/dm³