Maritávora Nº1 Grande Reserva Branco 2017 Biológico

Vinho DOC Douro

Variedades: Códega 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: 1154 garrafas de 750 ml, embaladas em caixas de madeira de três garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12.5 % vol.
pH: 3.17
Acidez total: 6.0 g/dm3 (tartaric acid)
Acidez volátil: 0.4
Açucares redutores: 0.9 g/dm3