# Maritávora Reserva Branco 2008

DOC DOURO

**Variedades:** Vinha velha plantada em 1890. *Field blend* com cerca de 15 castas, predominando a Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

**Vinificação e Estágio:** Fermentou em barricas novas de carvalho francês, estagiando um total de 6 meses em barrica com 3 meses de *batonnage*. Foi engarrafado em Junho de 2009.

**Produção:** 2.850 garrafas de 750ml e 44 garrafas de 1500ml

**Enólogo:** Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12,5%
pH: 2,9
Acidez Total: 6,9 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,35
Açúcares residuais: 2.3 g/dm3

EST 1870
MARITÁVORA
DOURO

Classificações:
Grandes Escolhas: 18 (JPM)