



Maritávora Grande Reserva Branco 2010

DOC DOURO

Varietades: 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 Julho de 2011.

Produção: 2.350 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12,5%

pH: 3,1

Acidez Total: 5,9 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,25

Açúcares residuais: 1,9 g/dm³



Classificações:

Decanter.com - Sarah Ahmed: 95 points

Guia João Paulo Martins: 18,5

Revista Wine: 90