

Maritávora Nº1 Grande Reserva Branco 201

VINHO BIOLÓGICO, 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 Maio de 2015.

Produção: 2750 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12,5%

pH: 3,2

Acidez Total: 6,2 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,4

Açúcares residuais: 0,6 g/dm³



Classificações:

Revista Grandes Escolhas: 17,5 (JPM)