Maritávora Nº1 Grande Reserva Branco 2015

VINHO BIOLÓGICO, 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 (50% novas) de carvalho francês, estagiando um total de 6 meses em barrica com 3 meses de *batonnage*. Foi engarrafado em Agosto de 2016.

Produção: 2130 garrafas de 750ml e 187 garrafas de 1500ml.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12,5%
pH: 3,0
Acidez Total: 6,3 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6
Açúcares residuais: 0,6 g/dm3

EST.º 1870
MARITÁVORA
DOURO

Classificações:
Robert Parker: 94 points