# Maritávora Nº1 Grande Reserva Branco 2017

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 (40% novas) de carvalho francês, estagiando um total de 6 meses em barrica com 3 meses de *batonnage*. Foi engarrafado em Agosto de 2018.

**Produção:** 1150 garrafas.

**Enólogo:** Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12,5%
pH: 3,2
Acidez Total: 6,0 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,4
Açúcares residuais: 0,9 g/dm3

EST.ª 1870
MARITÁVORA
DOURO

Classificações:
James Suckling: 94 points