



# Maritávora Tinto 2005

DOC DOURO

**Varietades:** Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

**Vinificação e Estágio:** Cerca de 40% foi vinificado em lagar de pedra com pisa a pé tendo estagiado 16 meses em barricas de carvalho francês. O restante fermentou durante 10 dias em cubas inox com controlo de temperatura tendo estagiado em inox.

**Produção:** 17.600 garrafas.

**Enólogo:** Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14%

pH: 3,6

Acidez Total: 5,9 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6

Açúcares residuais: 2,6 g/dm<sup>3</sup>

