Maritávora Reserva Tinto 2004

DOC DOURO

Variedades: 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: 16.500 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14,5%
pH: 3,78
Acidez Total: 5,8 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,7
Açúcares residuais: 3 g/dm3

EST.ª 1870
MARITÁVORA
DOURO

Classificações:

Revista de Vinhos (2006): 17,5