Maritávora Reserva Tinto 2007

DOC DOURO

Variedades: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. Vinhas com idades entre 15 e 50 anos.

Vinificação e Estágio: Fermentou em lagares de pedra como pisa a pé. Estagiou 18 meses em barricas (90% novas) de carvalho francês). Foi engarrafado em Julho de 2009.

Produção: 4.500 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 15,5%
pH: 3,8
Acidez Total: 5,4 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,5
Açúcares residuais: 3 g/dm3

EST.ª 1870
MARITÁVORA
DOURO

Classificações:
Wine Spectator: 90 points