



Maritávora Tinto 2007

DOC DOURO

Variedades: DBU □ RUJD □ DFDO □ RUJD □ FRDO □
DER □ □ □ □ □

Verificação e Estágio: Fermentou em lagares de pedra com o pé Estágio 18 meses em barricas (90% novas) de cavalo 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



Classificação: eRobertParker: 93

“... excelente escolha se pretende um Douro Doc de cariz elaborado e robusto, sem duvida um dos melhores daquele ano ;)))”

Jonathan Rigg *Wine Review 2017*