



Maritávora Reserva Tinto 2008

DOC DOURO

Varietades: 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 Junho de 2010.

Produção: 2.650 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14%

pH: 3,7

Acidez Total: 5,0 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6

Açúcares residuais: 2.4 g/dm³



Classificações:

Wine Enthusiast: 93 points