



Maritávora, Tinto 2007

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%

pH: 3,6

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

Acidez Volátil: 0,6

Açúcares residuais: 2,5 g/dm³

