



MARITÁVORA N.º 3 RESERVA BRANCO 2022 BIOLÓGICO

VINHO DOC
DOURO

Elaborado com uvas provenientes de vinhas com idades compreendidas entre 4 e 50 anos das castas Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho entre outras.

Fermentou parcialmente em barricas novas de carvalho francês, com 3 meses de battonage, tendo estagiado 7 meses em barrica. A outra parte foi fermentada em cubas de inox com temperatura controlada.

Engarrafado em Abril de 2023, foram produzidas 2300 garrafas.

Enólogo:

Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12.5 % vol. | pH: 3.15
Acidez total: 6.8 g/dm³ (tartaric acid)
Acidez volátil: 0.4
Açúcares redutores: 0.6 g/dm³

