Maritávora Nº2 Grande Reserva Tinto 2018

VINHO BIOLÓGICO, DOC DOURO

Variedades: Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (20%) Touriga Franca (20%) e outras (10%). Vinhas com idades entre 30 e 80 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 Maio de 2020.

Produção: 3.500 garrafas.

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Álcool: 14,5%
pH: 3,8
Acidez Total: 5,6 g/dm3 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6
Açúcares residuais: 0,6 g/dm3

EST.ª 1870
MARITÁVORA
DOURO