



# MARITÁVORA N.º 1 GRANDE RESERVA BRANCO 2017 BIOLÓGICO

VINHO DOC  
DOURO

## Variedades:

Códega do Larinho (30%),  
Rabigato (30%) e  
Viosinho (20%) entre outras.  
Vinhas velhas com mais  
de 120 anos.

## Vinificação:

Fermentou em barricas novas  
de carvalho francês com 3 meses  
de *batonnage*.

## Estágio:

100% em barricas novas  
de carvalho francês por 6 meses.

## Produção:

1154 garrafas de 750 ml,  
embaladas em caixas de madeira.

## Enólogo:

Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12.5 % vol. | pH: 3.2

Acidez total: 6.0 g/dm<sup>3</sup> (tartaric acid)

Acidez volátil: 0.4

Açúcares redutores: 0.9 g/dm<sup>3</sup>

