



# MARITÁVORA N.º 1 GRANDE RESERVA BRANCO 2016 BIOLÓGICO

VINHO DOC  
DOURO

## **Varietades:**

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:**

1302 garrafas de 750 ml,  
embaladas em caixas de madeira.

## **Enólogo:**

Jorge Serôdio Borges

Álcool: 13% vol. | pH: 3.17  
Acidez total: 6 g/dm<sup>3</sup> (tartaric acid)  
Acidez volátil: 0.4  
Açúcares redutores: 0.6 g/dm<sup>3</sup>

