MARITÁVORA N.º 2
GRANDE RESERVA TINTO 2020 BIOLÓGICO

VINHO DOC
DOURO

Variedades:
Touriga Nacional (50%),
Touriga Franca (20%),
Tinta Roriz (20%) e outras (10%).
Vinhas com idades entre
20 e 70 anos.

Vinificação:
Em lagares de granito
com pisa a pé.

Estágio:
18 meses em barricas novas
de carvalho francês.

Enólogo:
Jorge Serôdio Borges

Álcool: 15.5 % vol. | pH: 3.83
Acidez total: 4.80 g/dm3 (ácido
tartárico) Acidez volátil: 0.8
Açucares residuais: 1.0 g/dm3

Produção:
1467 garrafas de 750 ml.

EST.º 1870
MARITÁVORA
DOURO