

MARITÁVORA ROSÉ 2023 BIOLÓGICO

VINHO DOC
DOURO



Variedades:

Touriga Franca (100%)

Vinificação:

Foi fermentado em cuba de controlo de temperatura.

Estágio:

100% em barricas novas de carvalho francês por 3 meses.

Produção:

551 garrafas de 750 ml, embaladas em caixas de cartão de 6 garrafas.

Enólogo:

Jorge Serôdio Borges

Álcool: 12 % vol. | pH: 3.32 Acidez total: 6.1 g/dm³ (tartaric acid)
Acidez volátil: 0.3
Açúcares residuais: 0.6 g/dm³

