



MARITÁVORA N°1 GRANDE RESERVA BRANCO 2019

Um dos melhores brancos de Portugal, com o máximo de frescor e a inteligência que Jorge Serôdio Borges pode expressar em um branco. Proveniente 100% da vinha centenária da vinícola, de cultivo orgânico, onde ainda existem variedades não catalogadas e variedades raras como Uva-Salsa, Évora e Chasselas. Este branco é fermentado em barrica de carvalho com 3 meses de batonnage e estagia por mais 6 meses em carvalho. Somente 1300 garrafas produzidas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Quinta da Maritávora
Prática:	Orgânico
País / Região:	Portugal, Alto Douro - Freixo de Espada à Cinta
Blend / Varietal:	30% Códega do Larinho, 30% Rabigato, 20% Viosinho e 20% de outras vinhas velhas com mais de 120 anos de idade
Amadurecimento:	6 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês novo
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	5600393768157



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo ouro profundo. No nariz apresenta aromas intensos de frutas secas, pêssego, baunilha, avelãs e biscoitos tostados. Em boca é um vinho encorpado, com notas de especiarias provenientes do uso de carvalho muito bem casado e final de boca fresco e longo.

Um belo exemplo de como usar a madeira em um vinho branco. Um vinho de textura cremosa e untuoso em boca, com acidez e potência de fruta para formar um bom conjunto.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito com Bacalhau com natas e molho cremoso.
Ou uma lasanha vegetariana com bechamel.

Pela intensidade do vinho, sirva a temperaturas mais elevadas entre 10°C a 13°C.

