

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO—
BLANCO BARRICA
2018

Variedad	Albariño 100%
Denominación de origen	Rías Baixas, subzona de Val do Salnés
Vendimia	20/09/2017
Elaboración	Se inicia el proceso con un despalillado y ligero estrujado, seguido de una breve maceración en frío. La fermentación alcohólica se realiza, controlando la temperatura, en depósito de acero inoxidable. Terminado este proceso se continúa con un ligero desfangado para poder introducir el vino en dos barricas de 300 litros, donde realizará la fermentación maloláctica. Aquí permanecerá hasta que nuestro enólogo decida el momento óptimo de embotellado. Se finaliza con una maduración en botella de un mínimo de 6 meses.
Crianza	6 meses en barricas de roble francés de 300 litros, y mínimo 6 meses en botella.
Embotellado	23/04/2019
Cata	Brillante, de color amarillo pajizo con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa. Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial. Recuerdo de cítricos (pomelo), notas de frutas de semilla (manzana y pera). Hierbas aromáticas, queso azul y anisados. En boca se muestra fresco, carnoso y especiado, con una elegante cremosidad de lías, equilibrado y persistente. Postgusto salino.
Producción	700 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaje	Cajas de madera de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
Conservación	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
Temperatura de servicio	10 - 12º C
Consumo	Se estima un tiempo mínimo de consumo hasta 2026.
Analítica	% alcohólico (v/v)13,00 Azúcar residual (g/l) 2,00 pH 3,56 Acidez total (g/L) 5,30



Rías Baixas
Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329

MAR
DE
ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLÁNTICO —
BLANCO BARRICA
2018

Valoraciones

Jancis Robinson — Purple Pages

Mar de Envero Blanco Barrica 2016 — 17,5 Puntos

Guía Peñín de los Vinos de España

Mar de Envero Blanco Barrica 2018 — 92 Puntos

Mar de Envero Blanco Barrica 2017 — 90 Puntos

Mar de Envero Blanco Barrica 2016 — 90 Puntos

Rías Baixas
Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329