

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO—
BLANCO BARRICA
2016

Variedad	Albariño 100%
Denominación de origen	Rías Baixas, subzona de Val do Salnés
Vendimia	26/09/2016
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 2 barricas usadas de 300 litros de roble francés, donde realizará la fermentación maloláctica y permanecerá hasta que nuestro enólogo decida cuando está en su momento óptimo para ser embotellado.
Embotellado	19/12/2017
Cata	Pajizo brillante con tonalidades doradas. Lágrima con volumen. Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial, recuerdo de cítricos (pomelo) flores blancas, notas de frutas de semilla (manzana y pera), té verde y balsámicos. Su comportamiento en boca es fresco, carnoso, con una elegante cremosidad, mineral, equilibrado y persistente, finalizando con un postgusto salino.
Producción	600 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 - 12° C
Consumo	Se estima un tiempo de consumo hasta 2023.
Analítica	% alcohólico (v/v)13,00 Azúcar residual (g/l) 0,50 pH 3,43 Acidez total (g/L) 5,60



Rías Baixas
Denominación de Origen

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