

# MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL  
ATLANTICO—  
BLANCO BARRICA  
2018

<b>Variedade</b>	Albariño 100%
<b>Denominación de orixe</b>	Rías Baixas, subzona de Val do Salnés
<b>Colleita</b>	20/09/2017
<b>Elaboración</b>	Iníciase o proceso cun despalillado e lixeiro estrujado, seguido dunha breve maceración en frío. A fermentación alcohólica realízase, controlando a temperatura, en depósito de aceiro inoxidable. Rematado este proceso continúaase cun lixeiro desfogado para poder introducir o viño en dúas barricas de 300 litros, onde realizará a fermentación maloláctica. Aquí permanecerá ata que o noso enólogo decida o momento óptimo de embotellado. Finalízase cunha maduración en botella dun mínimo de 6 meses.
<b>Crianza</b>	6 meses en barricas de carballo francés de 300 litros, e mínimo 6 meses en botella.
<b>Embotellado</b>	23/04/2019
<b>Cata</b>	Brillante, de cor amarela palloso con escintileos de ouro pálido. Bóga vigorosa. Presenta unha boa intensidade aromática na que a variedade expresa o seu potencial. Recordo de cítricos (pomelo), notas de froitas de semente (mazá e pera). Herbas aromáticas, queixo azul e anisados. En boca móstrase fresco, carnoso e especiado, cunha elegante cremosidade de lías, equilibrado e persistente. Postgusto salino.
<b>Produción</b>	700 botellas numeradas de 0,75 litros
<b>Embalaxe</b>	Caixas de madeira de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
<b>Conservación</b>	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
<b>Temperatura de servizo</b>	10 - 12° C
<b>Consumo</b>	Estímase un tempo mínimo de consumo ata 2026.
<b>Analítica</b>	% alcohólico (v/v) .....13,00 Azucres 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

## Valoración

### Jancis Robinson — Purple Pages

Mar de Envero Branco Barrica 2016 — 17,5 Puntos

### Guía Peñín de los Vinos de España

Mar de Envero Branco Barrica 2018 — 92 Puntos

Mar de Envero Branco Barrica 2017 — 90 Puntos

Mar de Envero Branco Barrica 2016 — 90 Puntos

*Rías Baixas*  
Denominación de Origen

[www.mardeenvero.es](http://www.mardeenvero.es)  
T (+34) 981 566 329