

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO—
BLANCO BARRICA
2016

Variedade	Albariño 100%
Denominación de orixe	Rías Baixas, subzona de Val do Salnés
Colleita	26/09/2016
Elaboración	Iníciase o proceso cun despalillado e lixeiro estrullado, 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 2 barricas usadas de 300 litros de carballo francés, onde realizará a fermentación maloláctica e permanecerá ata que o noso enólogo decida cando se atopa no seu momento óptimo para ser embotellado.
Embotellado	19/12/2017
Cata	Paloso brillante con tonalidades douradas. Bágoa con volume. Presenta unha boa intensidade aromática na que a variedade expresa o seu potencial, recordo de cítricos (pomelo) flores brancas, notas de froitas de semente (mazá e pera), té verde e balsámicos. O seu comportamento en boca é fresco, carnoso, cunha elegante cremosidad, mineral, equilibrado e persistente, finalizando cun postgusto salino.
Produción	600 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaxe	Caixas de madeira de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
Conservación	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
Temperatura de servizo	10 - 12° C
Consumo	Estímase un tempo de consumo ata 2023.
Análítica	% alcohólico (v/v)13,00 Azucres 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