

# MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL  
ATLANTICO—  
TINTO BARRICA  
2016

<b>Variedades</b>	Sousón, mencía y pedral
<b>Denominación de origen</b>	Rías Baixas, subzona de Soutomaior
<b>Vendimia</b>	01/10/2016
<b>Elaboración</b>	Uva despalillada y estrujada. Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica en depósito de hormigón con bazuqueos diarios. Descubado y llenado de barricas de roble francés de 400 y 350 litros el 17/10/16 , donde realizó la fermentación maloláctica. El 29/05/17 se vaciaron las barricas dejando el vino en reposo en depósitos de acero inoxidable.
<b>Embotellado</b>	29/11/2017
<b>Cata</b>	Color púrpura intenso, limpio y brillante. Intensidad media-alta. Finas notas de frutas silvestres (mora, frambuesa) y sutiles toques balsámicos. Es un vino goloso, redondo y sedoso, con una acidez bien integrada que lo hace vivo y enérgico.
<b>Producción</b>	2100 botellas numeradas de 0,75 litros
<b>Embalaje</b>	Cajas de madera de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
<b>Conservación</b>	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
<b>Temperatura de servicio</b>	13 - 15° C
<b>Consumo</b>	Se estima un tiempo de consumo hasta 2025.
<b>Analítica</b>	% alcohólico (v/v) ..... 12,00 Azúcar residual (g/l) ..... 0,20 pH ..... 3,59 Acidez total (g/L) ..... 5,40



*Rías Baixas*  
Denominación de Origen

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