

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLÁNTICO—
TINTO BARRICA
2020

Variedades	Sousón, mencía y pedral.
Denominación de origen	Rías Baixas, subzona de Soutomaior.
Vendimia	09/09/2020
Elaboración	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 distintos volúmenes, el 15/12/20. El 09/11/21 se vaciaron las barricas dejando el vino 10 meses en reposo en depósitos de acero inoxidable antes de ser embotellado.
Crianza	10 meses en barricas de roble francés de 300 y 350 litros.
Embotellado	25/08/22
Cata	Rojo violeta vivo, limpio y brillante. Intensidad media-alta, aromas nítidos, destacando las frutas silvestres (mora, frambuesa), hierbas de monte, especias y sutiles notas balsámicas. En boca se muestra sedoso, amable y con una acidez bien integrada.
Producción	1400 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaje	Cajas de cartón de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 litros
Conservación	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
Temperatura de servicio	13 - 15° C
Consumo	Se estima un tiempo de consumo hasta 2026.
Analítica	% alcohólico (v/v) 12,00 Azúcar residual (g/l) 1,30 pH 3,55 Acidez total (g/L) 6,30



Rías Baixas
Denominación de Origen

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

Valoraciones

Jancis Robinson — Purple Pages

Mar de Envero Tinto Barrica 2017 — 17 Puntos

Guía de Vinos y Aceites — La Semana Vitivinícola

Mar de Envero Tinto Barrica 2017 — 92 Puntos

Guía Peñín de los Vinos de España

Mar de Envero Tinto Barrica 2016 — 90 Puntos

Menciones

Concurso Internacional de Vinos

AkataVino Sumilleres de España (CIVAS)

Mar de Envero Tinto Barrica 2016 — Medalla de Oro 2019