

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO—
TINTO BARRICA
2016

Variedades	Sousón, mencía y pedral
Denominación de origen	Rías Baixas, subzona de Soutomaior
Vendimia	01/10/2016
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 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.
Embotellado	29/11/2017
Cata	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.
Producción	2100 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	13 - 15º C
Consumo	Se estima un tiempo mínimo de consumo hasta 2025.
Analítica	% 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
T (+34) 981 566 329