

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO—
TINTO BARRICA
2016

Variedades	Sousón, mencía e pedral
Denominación de orixe	Rías Baixas, subzona de Soutomaior
Colleita	01/10/2016
Elaboración	Uva debagada e estrullada. Maceración prefermentativa e fermentación alcohólica en depósito de formigón con bazuqueos diarios. Descubado e enchido de barricas de carballo francés de 400 e 350 litros o 17/10/16, onde realizou a fermentación maloláctica. O 29/05/17 baleiráronse as barricas deixando o viño en repouso en depósitos de aceiro inoxidable.
Embotellado	29/11/2017
Cata	Cor púrpura intensa, limpa e brillante. Intensidade media-alta. Finas notas de froitas silvestres (moura, frambuesa) e sutís toques balsámicos. É un viño goloso, redondo e sedoso, cunha acidez ben integrada que o fai vivo e enérxico.
Produción	2100 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	13 - 15° C
Consumo	Estímase un tempo de consumo ata 2025.
Analítica	% alcohólico (v/v) 12,00 Azucres 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