

# MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL  
ATLANTICO—  
TINTO BARRICA  
2016

<b>Variedades</b>	Sousón, mencía e pedral
<b>Denominación de orixe</b>	Rías Baixas, subzona de Soutomaior
<b>Colleita</b>	01/10/2016
<b>Elaboración</b>	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.
<b>Embotellado</b>	29/11/2017
<b>Cata</b>	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.
<b>Produción</b>	2100 botellas numeradas de 0,75 litros.
<b>Embalaxe</b>	Caixas de madeira de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
<b>Conservación</b>	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
<b>Temperatura de servizo</b>	13 - 15° C
<b>Consumo</b>	Estímase un tempo mínimo de consumo ata 2025.
<b>Analítica</b>	% 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](http://www.mardeenvero.es)  
T (+34) 981 566 329