MAR DE ENVERO

大西洋の味と香り—
樽入れした赤ワイン
2016

葡萄の種類	ソウソン、メンシア、ペドラル
原産地	スペイン・ガリシア州の原産地リアス・バイシャス-副産地ソウトマジョール
収穫時期	2016年10月1日
製造方法	ぶどうの房から茎や葉を除いたものを破砕してぶどう汁を出し、発酵させる前に少し休ませる。アルコール発酵は、コンクリートの容器の中で行い、毎日かき混ぜる。2016年10月17日に、400リットルと350リットルのフランス産ナラの樽に入れ、ここでマロラティック発酵が行われた。2017年5月29日に、樽からワインを出して、ステンレス製の容器へ移し、その後数ヶ月休ませた。
ボトル詰めの期日	2017年11月29日
テイスティング	色は濃い赤紫、淀みがなく艶がある。 ミディアムからフルボディの間くらいの強さ、野生の果実（ブラックベリーやラズベリー）やわずかにバルサムの香り。口に含むと、奥深いまろやかな口当たりで、絹のような滑らかさも感じられる。酸味が非常にうまく溶け込んでいて、このワインをエネルギッシュで活きたものにさせている。
生産量	750ml入りのボトル2100本
包装	750mlのボルドータイプのボトルが６本で木箱入り
保存方法	日射を避け、気温の変化が少なく、涼しい場所に保管
サービス時の適切な温度	13℃から15℃
賞味期限	推奨は2025年まではですが、その後も品質には問題ありません。
成分分析	アルコール度 ..... 12.00% 糖分 ..... 0.20 g/ℓ pH ..... 3.59 酸度 ..... 5.40 g/ℓ

Rías Baixas
Denominación de Origen

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