

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLANTICO —
BLANCO
ECOLÓGICO
SOBRE LÍAS
2021
VINO DE FINCA



Variedad	Treixadura 100%. Procedente de una única finca. Certificación ecológica.
Singularidad	Vino de finca
Denominación de origen	Rías Baixas, subzona Ribeira do Ulla.
Vendimia	16/09/2021.
Elaboración	La uva es vendimiada manualmente y depositada en cajas de 15 kg para minimizar la rotura de la bayas. Si por cualquier motivo éstas se rompieran, las cajas están ranuradas para que se pierda el mosto obtenido, evitando así fermentaciones descontroladas y posibles defectos en el vino. Se realiza una ligera maceración con las pieles antes de que comience la fermentación, posteriormente el vino permanece en contacto con sus lías (8 meses), hasta que nuestro enólogo decida cuando está en su momento óptimo para ser embotellado. El vino permanecerá un tiempo en botella para redondear su crianza.
Embotellado	23/08/2022.
Cata	Vino limpio y brillante, color amarillo con tonos dorados. Nariz compleja, con aromas de flores blancas, pomelo, hierbas silvestres, hinojo y anís estrellado, acompañado de una elegancia envolvente de lías finas. La entrada en la boca es fresca, cítrica, dando paso a una sensación cremosa, con volumen y final con largo recuerdo.
Producción	2000 botellas numeradas de 0,75 l.
Embalaje	Cajas de cartón 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	10 - 12º C.
Consumo	Se estima un tiempo mínimo de consumo hasta 2025.
Analítica	% alcohólico (v/v)12,00 Azúcar residual (g/l) 2,40 pH 3,58 Acidez total (g/L) 5,90



Rías Baixas
Denominación de Origen

mardeenvero.es
T (+34) 981 195 202

MAR
DE
ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLÁNTICO —
BLANCO
ECOLÓGICO
SOBRE LÍAS
2021
VINO DE FINCA



Valoraciones

Guía Peñín de los Vinos de España

Mar de Envero Blanco Ecológico Sobre Lías 2021 — 90 Puntos

James Suckling — JS Wine Ratings

Mar de Envero Blanco Ecológico Sobre Lías 2021 — 90 Puntos

Rías Baixas
Denominación de Origen

mardeenvero.es
T (+34) 981 195 202