

# MAR DE ENVERO

ALBARIÑO  
ELABORADO  
SOBRE LÍAS  
2016

<b>Variedad</b>	Albariño 100%
<b>Denominación de origen</b>	Rías Baixas
<b>Elaboración</b>	Uva despalillada y estrujada, pasando por una maceración en frío para obtener mayor intensidad en aromas primarios, marcando así la tipicidad aromática de la variedad. Continúa el proceso con una fermentación a baja temperatura, para conseguir más complejidad en aromas secundarios y terminando con una permanencia de nueve meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable.
<b>Cata</b>	Brillante, de color amarillo pajizo con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa. Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial, recuerdo de cítricos (pomelo) notas de frutas de semilla (manzana y pera) y de hueso (albaricoque). Hierbas aromáticas. En boca se muestra fresco, carnosos, con una elegante cremosidad de lías, equilibrado y persistente. Postgusto donde aparecen de nuevo los matices frutales. Vino serio y con personalidad.
<b>Producción</b>	15.000 litros
<b>Embalaje</b>	Cajas de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 litros Estuches de 2 botellas bordelesa especial de 0,75 litros
<b>Conservación</b>	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
<b>Temperatura de servicio</b>	9° C
<b>Consumo</b>	Se estima un tiempo de consumo hasta 2018.
<b>Análítica</b>	% alcohólico (v/v) ..... 13,00 Azúcar residual (g/l) ..... 1,90 pH ..... 3,31 Acidez total (g/L) ..... 7,00



*Rías Baixas*  
Denominación de Origen

[www.mardeenvero.es](http://www.mardeenvero.es)  
T (+34) 981 566 329