

MAR DE ENVERO

ALBARIÑO
ELABORADO
SOBRE LÍAS
2016

Variedade	Albariño 100%
Denominación de orixe	Rías Baixas
Elaboración	A uva debagada e estrullada, pasa por un proceso de maduración en frío co fin de obter unha maior intensidade nos aromas primarios, e marcar así a tipicidade aromática da variedade. O proceso continúa cunha fermentación a baixa temperatura, para poder conseguir unha maior complexidade nos aromas secundarios e remata cunha permanencia de nove meses sobre as súas lías en depósitos de aceiro inoxidable.
Cata	Brillante, de cor amarela con tonalidades de palla e escintileos de ouro pálido. Lágrima vigorosa. Presenta unha boa intensidade aromática na que a variedade expresa o seu potencial, recordo de cítricos (pomelo), notas de froitas de semente (mază e pera) e de croia (albaricoque). Herbas aromáticas. Na boca móstrase fresco, carnoso, e cunha elegante cremosidade de borras finas, equilibrado e resistente. Postgusto onde aparecen os novos matices de froitas. Viño serio e con personalidade.
Producción	15.000 litros
Invasado	Caixas de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 litros Estoxos de 2 botellas bordelesa especial de 0,75 litros
Conservación	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e nun lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
Temperatura de servizo	9º C
Consumo	Estímase un tempo de consumo ata 2018.
Análítica	% alcohólico (v/v) 13,00 Azucres residual (g/l) 1,90 pH 3,31 Acidez total (g/L) 7,00



Rías Baixas
Denominación de Origen

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