

TROUPE

100%
ALBARIÑO
2017

Variedade	Albariño 100%
Denominación de orixe	Rías Baixas, subzona de Val do Salnés
Elaboración	A uva é vendimada en caixas de 20 kg para que chegue en un estado óptimo á adega. A continuación é desbagada e estrullada. O mosto obtido pasará aos depósitos de fermentación onde permanecerá unha media de 7 días. Rematado este proceso, realizarase o seu estabilizado antes de ser embotellado.
Cata	Amarelo palloso con fulgores verdosos. Boa intensidade aromática. Presenza de froitas de óso como o melocotón e o mango. Recordos a pera, froita da paixón e pel de lichi. Sutil aroma de pétalos de rosa. Agradable entrada en boca, fresco, con boa acidez e un conxunto equilibrado. Postgusto cítrico con aceno a pomelo rosa.
Produción	40.000 litros
Embalaxe	Caixas de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 litros Estoxos de 2 botellas bordelesa especial de 0,75 litros
Conservación	Recoméndase conservar ao abeiro da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
Temperatura de servizo	Entre 8º e 9º C
Análítica	% alcohólico (v/v) 13,00 Azucres residual (g/l) 4,95 pH 3,20 Acidez total (g/L) 8,08



Rías Baixas
Denominación de Origen

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

TROUPE

100%
ALBARIÑO
2017

Valoracións

Guía Peñín de los Vinos de España

Troupe 2016
91 Puntos

Guía de Vinos Xtreme

Troupe 2013
91 Puntos - Medalla de Oro

Elcatavinos

Troupe 2011
91 Puntos

Guía Peñín de los Mejores Vinos de España

Troupe 2011
90 Puntos

Peñín Guide Top Wines from Argentina, Chile, Spain & Mexico

Troupe 2011
90 Puntos

Robert Parker - The Wine Advocate

Troupe 2016
88 Puntos

Mencións

Catavinum World Wine & Spirit Competition

Medalla de Ouro 2017
Medalla de Prata 2016

Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España (CIVAS)

Medalla de Ouro 2017
Medalla de Ouro 2016

Premios Internacionales Arribe

Arribe de Prata 2015
Arribe de Prata 2014

International Wine Guide

Medalla de Prata 2016
Medalla de Prata 2015
Medalla de Prata 2014
Medalla de Bronce 2013
Medalla de Bronce 2012

Rías Baixas
Denominación de Origen

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