

# MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL  
ATLÁNTICO—  
TINTO BARRICA  
2020

<b>Variedades</b>	Sousón, mencía y pedral.
<b>Denominación de origen</b>	Rías Baixas, subzona de Soutomaior.
<b>Vendimia</b>	09/09/2020
<b>Elaboración</b>	Uva despalillada y estrujada. Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica en depósito de hormigón con bazuqueos diarios. Descubado y llenado de barricas de roble francés de distintos volúmenes, el 15/12/20. El 09/11/21 se vaciaron las barricas dejando el vino 10 meses en reposo en depósitos de acero inoxidable antes de ser embotellado.
<b>Crianza</b>	10 meses en barricas de roble francés de 300 y 350 litros.
<b>Embotellado</b>	25/08/22
<b>Cata</b>	Rojo violeta vivo, limpio y brillante. Intensidad media-alta, aromas nítidos, destacando las frutas silvestres (mora, frambuesa), hierbas de monte, especias y sutiles notas balsámicas. En boca se muestra sedoso, amable y con una acidez bien integrada.
<b>Producción</b>	1400 botellas numeradas de 0,75 litros
<b>Embalaje</b>	Cajas de cartón de 6 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>	13 - 15° C
<b>Consumo</b>	Se estima un tiempo de consumo hasta 2026.
<b>Analítica</b>	% alcohólico (v/v) ..... 12,00 Azúcar residual (g/l) ..... 1,30 pH ..... 3,55 Acidez total (g/L) ..... 6,30



*Rías Baixas*  
Denominación de Origen

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

**Valoraciones**

**Jancis Robinson — Purple Pages**

Mar de Envero Tinto Barrica 2017 — 17 Puntos

**Guía de Vinos y Aceites — La Semana Vitivinícola**

Mar de Envero Tinto Barrica 2017 — 92 Puntos

**Guía Peñín de los Vinos de España**

Mar de Envero Tinto Barrica 2016 — 90 Puntos

**Menciones**

**Concurso Internacional de Vinos**

**AkataVino Sumilleres de España (CIVAS)**

Mar de Envero Tinto Barrica 2016 — Medalla de Oro 2019