

MAR DE ENVERO

EXPERIENCIAS DEL
ATLÁNTICO—
TINTO BARRICA
2020

Variedades	Sousón, mencía e pedral
Denominación de orixe	Rías Baixas, subzona de Soutomaior
Colleita	09/09/2020
Elaboración	Uva despalillada e estrullada. Maceración prefermentativa e fermentación alcohólica en depósito de formigón con bazuqueos diarios. Descubado e enchido de barricas de carballo francés de distintos volumes, o 15/12/20. O 09/11/21 baleiráronse as barricas deixando o viño 10 meses en repouso en depósitos de aceiro inoxidable antes de ser embotellado.
Crianza	10 meses en barricas de carballo francés de 300 e 350 litros.
Embotellado	25/08/22
Cata	Vermello violeta vivo, limpo e brillante. Intensidade media-alta, aromas nítidos, destacando as froitas silvestres (amora, fram-buesa), herbas de monte, especias e sutís notas balsámicas. En boca móstrase sedoso, amable e cunha acidez ben integrada.
Produción	1400 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaxe	Caixas de cartón de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 l
Conservación	Recoméndase conservar ao abrigo da luz e en lugar fresco, sen oscilacións de temperatura.
Temperatura de servizo	13 - 15° C
Consumo	Estímase un tempo de consumo ata 2026.
Análítica	% alcohólico (v/v) 12,00 Azucres 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