

MAR DE ENVERO

2011

Variedad	Albariño 100%
Denominación de origen	Rías Baixas
Elaboración	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.
Cata	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.
Producción	30.000 litros
Embalaje	Cajas de 6 botellas bordelesa especial de 0,75 litros Estuches de 2 botellas bordelesa especial de 0,75 litros
Conservación	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
Temperatura de servicio	Entre 10º y 12º C
Consumo	Se estima un tiempo de consumo hasta 2014.
Análítica	% alcohólico (v/v) 12,70 Azúcar residual (g/l) 2,50 pH 3,28 Acidez total (g/L) 6,60



Rías Baixas
Denominación de Origen

bodega@mardeenvero.es
www.mardeenvero.es