





Llega de la mano
de agosto
el ansiado envero,
en el que la uva
se dulcifica
y cambia su color,
tornándose
en un sólo día
amarillenta la blanca
y oscura la tinta,
proporcionando así al racimo
el característico tono
de la maduración



Mar de Envero:
la bodega.



Una pasión como forma de vida.

Mar de Envero es una iniciativa de dos emprendedores compostelanos que deciden materializar su sueño en el año 2007.

Miguel Ángel Moreira, enólogo que después de trabajar en varias denominaciones de origen del territorio nacional, regresa a Galicia para elaborar su propio vino, pues considera que la tierra, el clima y las variedades de uva autóctonas que esta comunidad posee, hacen de ella un lugar único.

El otro socio es Breixo Reymóndez, licenciado en administración y dirección de empresas, que después de estar dedicado durante años a esta labor, decide unirse al proyecto pues, la frescura de las ideas propuestas y la atracción que siente por el mundo vitivinícola, hacen que su pasión se convierta en una forma de vida.



Mar de Envero:
el vino.



Elaborado sobre lías.

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 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.



Añada 2010.

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 10° y 12° C.

Consumo

Se estima un tiempo de consumo hasta 2014.

Analítica

% alcohólico (v/V): 13,00

Azúcar residual (g/l): 2,20

pH: 3,40

Acidez total (g/l): 6,60



Críticas y valoraciones.



90 Puntos.

Vivir el Vino

Un vino para todos los gustos.

De buena intensidad, donde sacamos sensaciones cremosas que nos recuerdan a las tortas de anís o el mazapán, frutas almibaradas y fondo de eucalipto.

En boca tiene un buen paso, sabroso, sávido, bien armado en su esqueleto.

Muestra en todo su recorrido amabilidad y equilibrio, recorrido que le otorgan los ácidos y los amargos, sobre esa fruta almibarada que deja un final agradable.

Mar de Envero '07



88 Puntos.

Guía Peñín

Color amarillo brillante.

Aroma intensidad media, floral.

Boca sabroso, varietal, balsámico,
buena acidez, fino amargor,
retronasal afrutado.

Mar de Envero '07

86 Puntos.

Planeta Vino

El enólogo Miguel Ángel Moreira y su socio Breixo Reymóndez podrían estar dando los primeros pasos de algo grande a partir de sus 5,5 hectáreas de Albariño, cultivado en el entorno de Cambados.

El estreno es muy prometedor.

Evidencia sus buenas maneras en la fina y potente fragancia frutal, floral y herbácea fresca y, sobre todo, en un paso de boca serio y rotundo, seco y suave, con mucho nervio, sabroso y expresivo.

Mar de Envero '07



MAR
DE
ENVERO

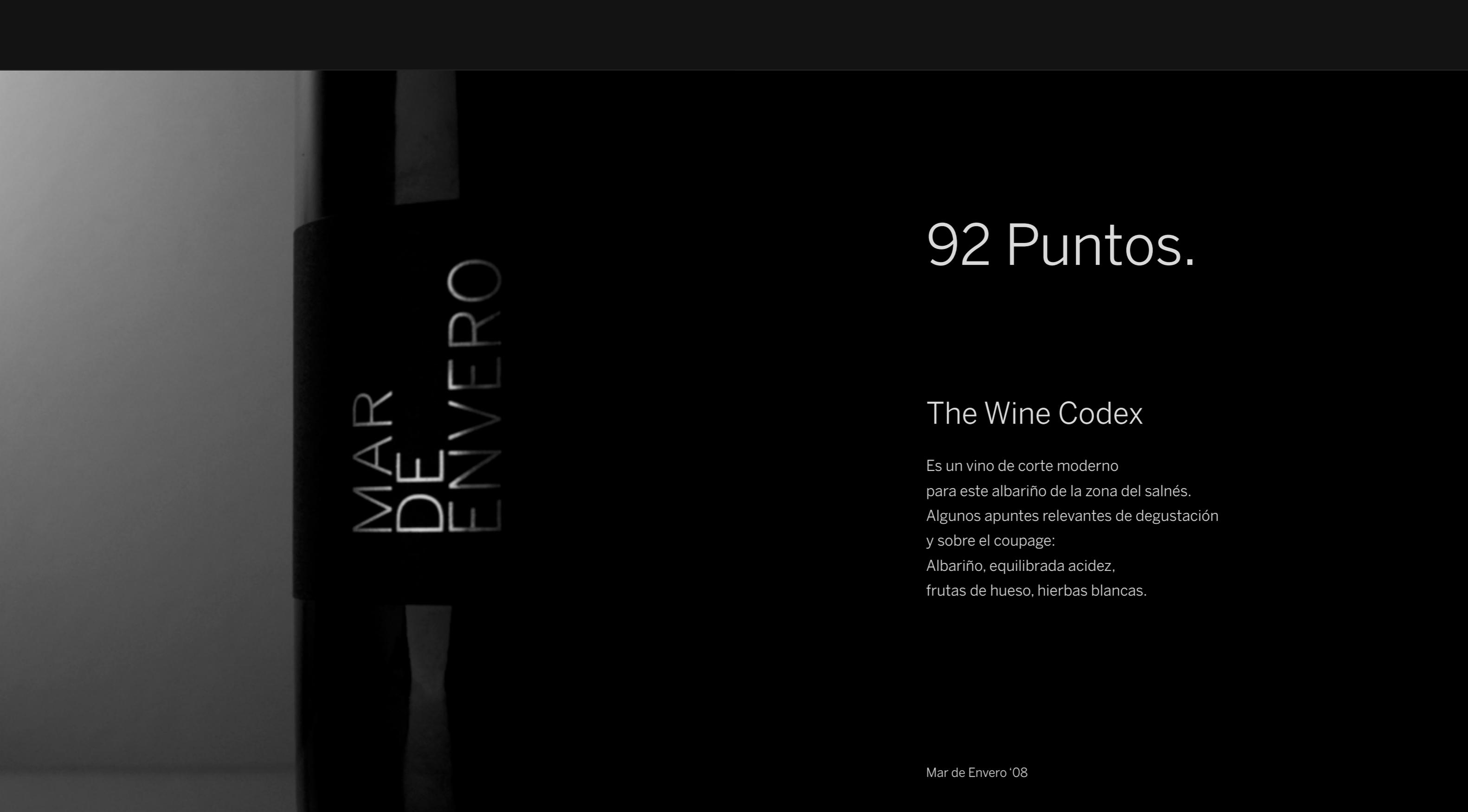
87 Puntos.

Guía Proensa

Tiene ya muy buenas cosas:

la fragancia frutal que tantas veces se echa de menos,
el paso e boca serio, seco y con marcada acidez, suave y sabroso,
y la expresividad en los aromas
de boca y postgusto.

Mar de Envero '07



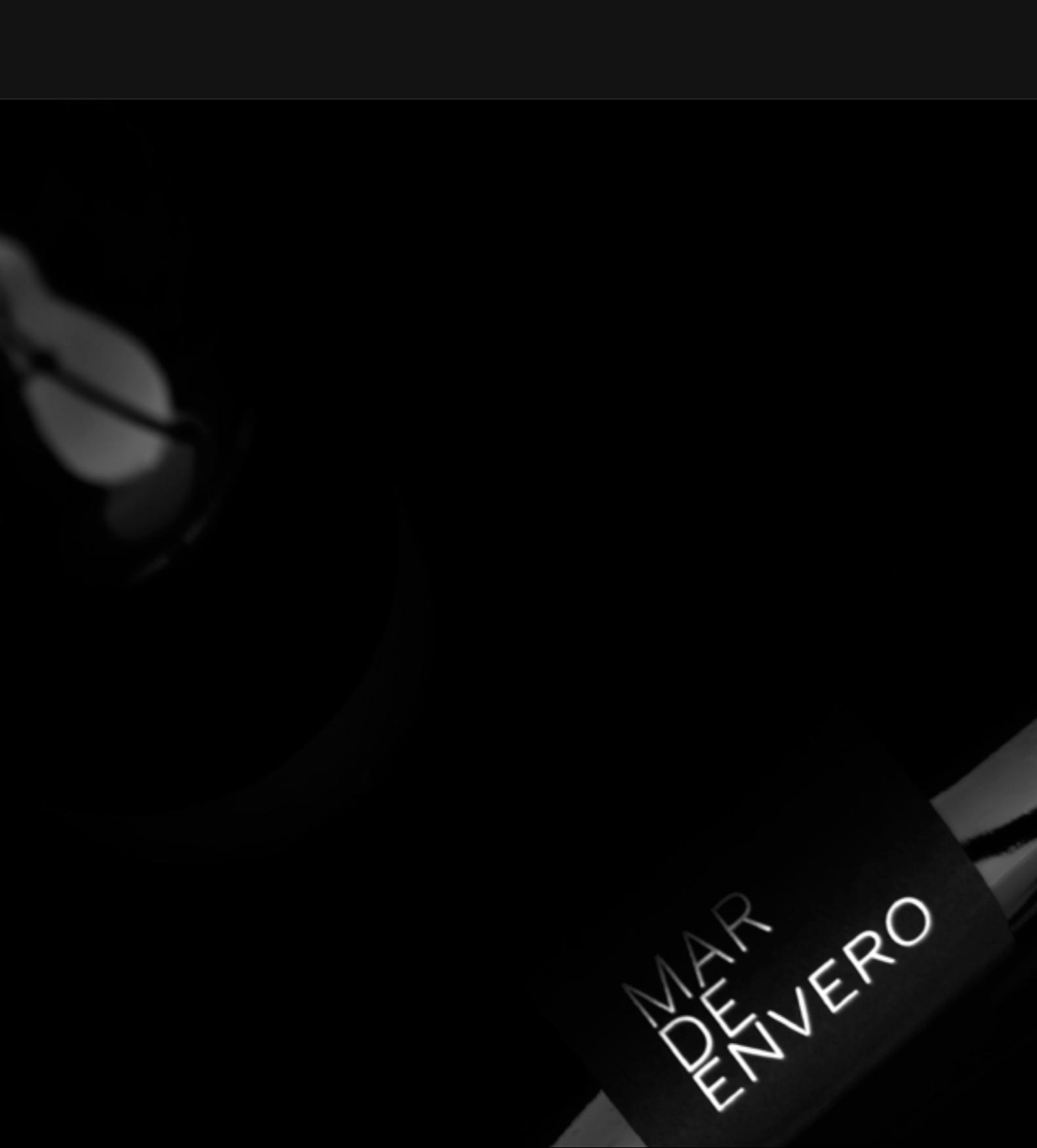
MAR
DE
ENVERO

92 Puntos.

The Wine Codex

Es un vino de corte moderno para este albariño de la zona del salnés. Algunos apuntes relevantes de degustación y sobre el coupage:
Albariño, equilibrada acidez, frutas de hueso, hierbas blancas.

Mar de Envero '08



90 Puntos.

One Wine One Day

Color amarillo pajizo con destellos dorados.

Buena intensidad aromática que define la variedad de uva, donde podemos encontrar aromas a fruta cítrica (pomelo), apuntes de fruta de hueso (como el albaricoque) y también de semilla como la pera y la manzana.

Bajo el paladar tiene apuntes cítricos, es untuoso,

está bien equilibrado
y es un vino persistente.

Mar de Envero '09

MAR
DE
ENVERO

90 Puntos.

El Catavinos

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.

Mar de Envero '09

MAR
DENVERO

90 Puntos.

Guía Peñín

Color pajizo brillante.
Aroma flores blancas,
fruta madura, mineral.
Boca potente,
sabroso.

Mar de Envero '09



Premios
y menciones.

...GA DE LA MAN...
... AGOSTO...
...SIADO ENVE...
... EL QUE LA...
... DULCIFICA...
...MBIA SU CO...
...RNÁNDO...
... UN SÓLO...
...MARILLE...
... BLANCA...
...CORA LA TI...
...PORCIONA...
...AL RACIMO...
...RACTERÍSTI...
...NO DE...
...ADURACI...

... DE LA...
...GUSTO...
...QUE LA...
...SU...
...NÁN...
...S...
...BLANCA...
...LA...
...PORCION...
...AL RACI...
...CTE...
...EN...
...TUR...

Premio Vinimag.

Vinos de España

Organizado por la prestigiosa revista especializada Vinos de España, premia la imagen externa de los caldos comercializados en nuestro país. Hoy se busca conectar con el consumidor apelando a la personalidad.

Esta renovación no sólo afecta a las etiquetas sino, como en el caso de Mar de Envero, también a la botella, cápsulas, corchos.

La estilizada botella de Mar de Envero apela al consabido “menos es más” despojándose de artificios y poniendo el acento en la sensualidad de su contenido.



Medalla de Oro.

Guía Catavinum

Medalla de Oro otorgada al vino Mar de Envero por la Guía Catavinum de los vinos de España 2011. En la valoración de los vinos se han tenido en cuenta los siguientes parámetros:

vista (color y matiz), nariz (intensidad y complejidad de olor) y boca (intensidad de aroma, complejidad de aroma, cuerpo, equilibrio y persistencia aromática global).

La categoría Oro se refiere a un vino muy intenso y muy complejo en aromas, con cuerpo alto y bien equilibrado y muy persistente.



MAR
DE ENVERO

Medalla de Oro.

International Wine Guide

Medalla de Oro otorgada al vino Mar de Envero por la International Wine Guide en el año 2011.

Reconocido concurso en el que se inscriben miles de vinos de diferentes países.

Las sesiones de cata se realizan a ciegas, con un máximo de 12 vinos por sesión y 3 sesiones diarias.

En la valoración de los vinos se han tenido en cuenta los siguientes parámetros: visual (color y matiz), olfativa (intensidad y complejidad de olor) y gustativa (intensidad y complejidad de aroma, cuerpo, equilibrio y persistencia aromática global).



MAR
DE
ENVERO

Medalla de Oro.

International Wine Challenge Catavinum 2012

Medalla de Oro obtenida por Mar de Envero en el IWCC, concurso organizado y desarrollado por Catavinum durante el cual se cataron 2057 vinos procedentes de 29 países de todo el mundo.

Entre los principales objetivos de este certamen se encuentra el de informar a consumidores y profesionales internacionales del vino sobre la calidad de los caldos premiados, contribuyendo así a su difusión. La categoría Oro se refiere a un vino muy intenso y muy complejo en aromas, con cuerpo alto y bien equilibrado y muy persistente.



Artículos
y reportajes.



manifestar nuestra identidad, y recrearnos en la
a través de los siglos la cultura ha quedado refl
rendidos ante la expresividad que su cuerpo adop
Derriba las barreras de la imaginación y despiert
es un caldo noble, sensible a todo su entorno, de
El vino, como la literatura, nos hace soñar, derr
nuestros predecesores nos legaron sus conocimien
vivir momentos únicos, reír e incluso transportar
el vino une, y a la vez nos permite manifestar m
reflejo de los tiempos, de los climas, de los aban
observamos en el color y tonalidad, que nos admi

Mar de Envero: una nueva forma de entender el vino.

El Correo Gallego

Mar de Envero es una bodega convencida de la necesidad de nuevas ideas para conseguir aprovechar al máximo el enorme potencial vitivinícola de Galicia.

La confirmación de sus intenciones innovadoras llega de la mano de su primer vino, Mar de Envero, un albariño monovarietal que expresa sus características organolépticas de manera intensa, armónica y noble, seduciendo con su intenso color, conquistando con su nariz reveladora de un mimado trabajo sobre lías y culminando con un elegante paso por boca estructurado, untuoso y largo recuerdo.

30 / 11 / 2008

Mar de Envero, a la conquista del país azteca.

El Correo Gallego

Una de las grandes sorpresas vitivinícolas de Galicia, el oro líquido que atesoran las botellas de Mar de Envero, cruzará en los próximos meses el charco para iniciar la conquista del corazón del antiguo imperio azteca.

Este albariño llegará a México de la mano de la cadena de establecimientos más importante del país, y se venderá en la sección gourmet de Palacio de Hierro.

16 / 08 / 2009

ALBARIÑO
RIAS
BAIXAS

MAR
DE
ENVERO

ALBARIÑO
RIAS
BAIXAS

ENVERO
DE
RIAS
BAIXAS

Mar de Envero, un monovarietal de máxima expresión.

El Correo Gallego

Mar de Envero es una bodega cuya filosofía pasa por mimar al máximo la elaboración del vino, mentalizándose de que cada nueva añada es como si fuese la primera.

Intentan obtener la máxima expresión de la variedad de uva, pensando que si no ofrecen algo distinto y de calidad, su marcha fluirá hacia un camino sin destino, al rincón del olvido.

Su caminó comenzó por establecerse bien en Galicia, después dio el salto al mercado nacional, y el año pasado llegó al mercado mexicano. Este año se dio a conocer en Japón, y espera llegar pronto a Inglaterra, Estados Unidos y Canadá.

27 / 10 / 2010



Mar de Envero, en la Spain Gourmet de Tokyo.

VinoGallego.com

La bodega Mar de Envero, productora de vino D.O. Rías Baixas, la conservera Cuca, productora de conservas del mar, y la conservera Portomuiño, que elabora productos a base de algas gallegas, serán las tres empresas encargadas de representar a Galicia en la próxima edición de la feria "Spain Gourmet de Tokyo", que se celebrará en el país nipón.

Bajo la denominación "Made in Galicia", estas tres empresas representarán a la comunidad gallega con un elenco de alguno de los productos más significativos de nuestra tierra, y que tanta afinidad guardan con el país nipón.

09 / 09 / 2010



Mar de Envero: la mejor imagen del blanco español.

El Correo Gallego

Los responsables de Mar de Envero miman al máximo la elaboración de su monovarietal de albariño. Conscientes de que la calidad del vino es lo más importante, intentan también no descuidar la imagen.

Tanto es así que, de la mano de profesionales de la comunicación y el diseño, crearon una imagen que define a la perfección a Mar de Envero: sencillez y elegancia.

El reconocimiento a dicho esfuerzo no se hizo esperar, y la bodega logró el máximo galardón de los premios Vinimag, que reconoce a Mar de Envero como la mejor imagen del vino blanco español.

29 / 11 / 2011



Rias Baixas
Denominación de Origen