



MareVinum
URO
2011

MareVinum URO 2011

URO 2011

TORO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

-  : Denominación de Origen Toro
-  : Viñedo de 96 años
-  : 100 % Tinta de Toro
-  : 20 meses en roble francés 100%
-  : 12 meses en el Mar Cantábrico

Nota de cata

Las diferencias del vino sumergido con el testigo terrestre son notables.
Colores más vivos, frutales y frescos.

El carácter frutal se presenta pleno y limpio, redondea el carácter tánico.

La sensación global es de mayor integración varietal y tánica, resultando más agradable y sabroso.

Nuestra Bodega Submarina

En el Concejo de Ribadedeva, en aguas del área de conservación marina Red Natura 2000, bajo el faro de San Emeterio, la orografía de los Picos de Europa se traslada al fondo marino creando laberintos de roca excepcionales que albergan nuestra bodega submarina.

Nuestros vinos envejecen en un ambiente único, acunados por las rocas y mecidos por el mar, vigilados por el misterio oscuro y vivo del universo submarino. El silencio, la temperatura, la profundidad y el movimiento del mar hacen que probar nuestros vinos se convierta en una experiencia inolvidable.

Nuestro Proceso

Durante la vendimia en las Riberas del Duero, se selecciona el viñedo que aporta la fruta con más estructura para su envejecimiento de 20 meses en barrica de roble francés. En el embotellado, el filtrado es muy ligero, respetando la máxima cantidad de materia natural. De esta misma vendimia se ha obtenido un vino en tierra con 92 puntos Parker.

Cuando los vinos llegan a nuestra bodega en tierra, El Curtido, las botellas son selladas artesanalmente con un lacre sintético diseñado para soportar el agua de mar y la presión.

Tras identificar las botellas mediante un grabado a mano, se trasladan a la bodega submarina donde envejecen durante 12 meses, logrando un producto diferente y exclusivo.



Bodegas Submarinas
MareVinum S.L.

Finca El Curtido S/N 33590 Bustio
Ribadedeva - Asturias - España
Teléfono: + 34 627 986 987

marevinum@marevinum.com
www.marevinum.com