



MareVinum

BL
2014

MareVinum BL 2014

BARCOLOBO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

-  : Vino de la Tierra de Castilla y León
-  : Viñedo de 25 años
-  : Verdejo
-  : 4 meses en roble francés 100%
-  : 6 meses en el Mar Cantábrico

Nota de cata

Amarillo verdoso con tonos dorados, limpios y brillantes. Sorprende la frescura que mantiene con respecto al terrestre.

Aromas frescos, hinojo y hierba cortada. Boca plena y untuosa, da la sensación de vino más joven, final redondo y complejo con toques salinos.

Buena integración y muy equilibrado.

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 los viñedos situados en la Reserva Natural "Riberas de Castronuño – Vega del Duero", se selecciona aquel viñedo que aporta la fruta con más estructura para su envejecimiento de 4 meses en barrica de roble francés. En el embotellado, el filtrado es muy ligero, respetando la máxima cantidad de materia natural.

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 6 meses, logrando un producto diferente y exclusivo.

