

Mare **V**inuM

BODEGAS SUBMARINAS



El vino envejecido en el fondo del mar



"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."



MareVinum
VINOS
2017

Nuestro Entorno

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.

El Mar Cantábrico con sus especiales condiciones de temperatura constante, ausencia de ruido, singular incidencia de luz y suaves corrientes que se alternan con periodos de gran oleaje, otorgan un estilo irrepetible y exclusivo a nuestras particulares "cosechas" y hacen que probar nuestros vinos se convierta en una experiencia inolvidable.

La bodega en tierra se ubica en un paraje privilegiado a orillas de la ría de Tina Mayor; una antigua curtidora de piel, restaurada y habilitada para alojar nuestra idea de negocio, sin perder el encanto del entorno rural que le rodea.



Nuestra Bodega Submarina

Bodegas Submarinas Marevinum SL es una empresa dedicada a la crianza submarina de vino. Nuestra labor consiste en seleccionar vinos de bodegas de distintas denominaciones de origen español.

Una vez embotellado estos vinos y antes del comienzo del proceso de envejecimiento reductivo, son sumergidos en nuestra bodega submarina, en donde envejecen hasta el punto óptimo de maduración determinado por los técnicos de cada de vino.

Durante el primer año de nuestra bodega submarina hemos realizado numerosas pruebas y catas comparativas entre vinos sumergidos y sus testigos de tierra.

Enólogos y sumilleres, tanto de MareVinum como externos, han confirmado diferencias notables tanto a nivel organoléptico como de estructura y equilibrio.










MareVinuM

BL
2013

MareVinuM BL 2013

BARCOLOBO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

-  : Vino de la Tierra de Castilla y León
-  : Viñedo de 14 años
-  : Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon
-  : 12 meses en roble francés 100%
-  : 12 meses en el Mar Cantábrico

Nota de cata

Color rojo cereza con ribetes violáceos.

En nariz se presenta muy franco y varietal, con un fondo de fruta dulce con recuerdos especiados, tostados y toques balsámicos.

Su paso de boca es redondo, estructurado y de gran equilibrio, con un final de boca amplio y fino gracias a sus taninos pulidos y dulces.

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 el envejecimiento de 12 meses en bodega 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.










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

Color amarillo verdoso intenso con tonos dorados, limpios y brillantes.

Muy aromático, varietal, aromas frescos, hinojo y hierba cortada.

En boca resulta fresco, elegante y equilibrado, con un final redondo y complejo con toques salinos.

Buena integración y muy equilibrado.

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 bodega 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.










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

Vino de guarda. Enorme concentración, complejidad y elegancia.

Aromas frescos e intensos: frambuesa, grosella, cereza, bien integrados con un toque de flores de violetas y lavandas, con un suave toque de especias y eucalipto.

La experiencia aromática continúa, la sensación en la boca es sedoso y vibrante.

Nuestro Proceso

Durante la vendimia en las Riberas del Duero, se selecciona aquel viñedo que aporta la fruta con más estructura para su envejecimiento de 20 meses en bodega 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.










MareVinuM

WILD
2014

MareVinuM WILD 2014

PICO CUADRO

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

-  : D. O. Ribera del Duero
-  : Viñedo de 20 a 100 años
-  : 100% Tinto Fino. Tempranillo
-  : 18 meses en roble francés 100%
-  : 12 meses en el Mar Cantábrico

Nota de cata

Un vino bien definido donde priman las sensaciones frescas y frutales características de la variedad Tempranillo, protagonista indiscutible de este vino.

Color rojo picota, nariz potente, frutos rojos muy maduros conjugados con suaves notas minerales y balsámicas.

En boca presenta una estructura bien definida sujeta por una buena acidez y taninos sedosos. Un vino lleno de sabor.

Nuestro Proceso

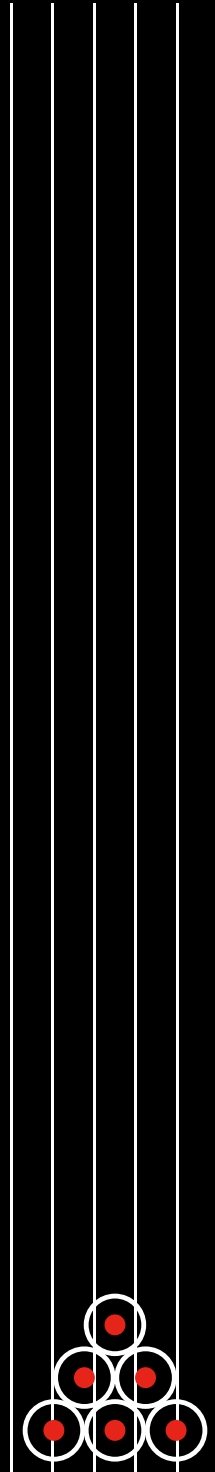
Durante la vendimia en la Ribera del Duero, se selecciona aquel viñedo que aporta la fruta con más estructura para su envejecimiento de 18 meses en bodega de roble francés.

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 12 meses, logrando un producto diferente y exclusivo.





Bodegas Submarinas
MareVinum S.L.

Finca El Curtido S/N 33590 Bustio
Ribadadeva - Asturias - España
Teléfonos: 627986987 / 636242197

marevinum@marevinum.com
www.marevinum.com