

# MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

ALBARIÑO 2019

VAL DO SALNÉS

D.O. RÍAS BAIXAS

.....  
*Toda la expresión de la Albariño. Un vino de carácter salino, que seduce por su frescura y complejidad*  
.....

## VARIEDAD

100% Albariño

## LA AÑADA 2019

Las temperaturas altas nos acompañaron desde el inicio del otoño y ralentizaron la caída de la hoja. El inicio de la poda llegó en Noviembre, y la escasez de lluvias hizo que el de 2019 fuera el invierno más seco desde 2012. El ciclo vegetativo comenzó con 15 días de antelación. Fuertes vientos y contrastes térmicos entre el día y la noche, provocaron una floración escasa; las precipitaciones solo llegaron en Junio, y como resultado, tuvimos un cuajado muy esparcido en el tiempo, con racimos más pequeños y menos compactos. Terminaron las lluvias con el comienzo de la maduración, dando lugar a vinos más frescos, más atlánticos. La vendimia comenzó el 5 de septiembre y se prolongó hasta finales del mismo mes.

## ELABORACIÓN

Los racimos sanos, frescos y flamantes, pasan a las cajas desde donde se transportan a bodega, allí se guardan en frío unas horas hasta su llegada a la mesa de selección donde sólo las uvas elegidas, el 58% del total, descienden hasta los maceradores Ganimedes, llenos de CO2, donde se maceran con sus hollejos durante 32 horas, para obtener mostos intensos y florales; otra parte de la uvas, el 21%, se llevan directamente a las prensas, donde, en un ambiente inertizado se obtiene un mosto tropical y salino, que posteriormente es macerado con el método Ganimedes durante 72 horas. Los mostos íntegros y pulcros, fermentan lenta y pausadamente, con sus propias levaduras durante 3 semanas. Pasado un tiempo se retiran las lías gruesas de los vinos, y éstos permanecen durante 6 meses con un periódico battonage hasta su filtrado y embotellado.

## NOTAS DE CATA

De color limón pálido y reflejos verde lima, deslumbrante. Aromas de cáscara de naranja y lichi que se intercalan con flores blancas y notas minerales; los matices balsámicos terminan marcando su frescura y salinidad. En Boca, es poderoso, espléndido, donde el volumen y la armonía se logran con el equilibrio entre el frescor de la fruta y del mar. Final elegante y delicado.

## MARIDAJE

El marcado perfil varietal de la cosecha así como su longevidad, provocan que Mar de Frades maride excelentemente con arroces y paellas, especialmente de marisco o verduras, también mariscos como ostras, nécoras y centollas, son un acierto seguro. Su potencia en el paladar nos lleva a poder maridarlos también con tempuras, gyozas o tatakis.

## ETIQUETA TERMOCRÓMICA

La etiqueta incorpora un logo termosensible, que hace que cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consume aparezca un pequeño barco, que desaparecerá si el vino no está lo suficientemente frío para su degustación.

