



Mar de Frades 2016

ALBARIÑO. 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



VENDIMIA: Los meses de otoño se presentaron con temperaturas altas y lluvias muy escasas, condiciones inusuales en la costa atlántica. Los fríos llegaron en enero y con una única noche de helada, empezamos la primavera con días y días de lluvias: fuertes y débiles, constantes o a ratos, que marcaron un cuajado de racimos atípico. El verano nos sorprendió con continuados días de sol y mucho calor, tras el stress hídrico sufrido las cepas comenzaron la maduración de sus racimos para que el 6 de septiembre iniciásemos la vendimia de las uvas Albariño más frescas, aromáticas y en sazón.



ELABORACIÓN: Las cajas de uvas albariño se catalogaron en bodega, horas después atravesaron nuestras mesas de selección y sólo aquellos granos enteros, sanos y turgentes (descartamos un 12%) pasan a nuestros maceradores con el método Ganímede. Allí, ayudados con CO2 extraemos las sustancias más nobles de las uvas. Los mostos, de aromas francos y limpios fermentaron con su propia levadura en un ambiente lento y delicado, controlado a fin de capturar los aromas más atlánticos y minerales



FICHA DE CATA: Mar de Frades 2016 despunta por su radiante color limón fino con reflejos de alga marina. Su luminosa apariencia invita a percibir aromas de fruta de hueso, albaricoque y níspero, junto con flores de almendro y sutiles notas salinas y tropicales. Su pase en boca se revela balsámico y atlántico, con sabores de confitura de naranja y hierbas aromáticas que lo elevan a ser un vino sabroso y decisivo.



MARIDAJE: Por su frescor y vivos aromas salinos, la añada 2016 admite sabores intensos tanto de mar, como el salmón marinado o Sashimi, como de tierra, gyozas de verduras o hummus.



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

