

Mar de Frades

FINCA VALIÑAS 2014

ALBARIÑO. VAL DO SALNÉS.
D. O. RÍAS BAIXAS



Uno de los más elegantes y sofisticados vinos blancos españoles. Uvas seleccionadas del viñedo Finca Valiñas rodeando la bodega Mar de Frades



VARIEDAD: 100% Albariño



VENDIMIA: Se produjeron fuertes lluvias y vientos durante el ciclo vegetativo de 2014. Fue un invierno con muchas precipitaciones al igual que la primavera. Fue sólo a mediados de abril cuando la lluvia facilitó la floración y los primeros brotes. Cuando la vendimia se aproximó, las condiciones climatológicas mejoraron, aunque también tuvimos días fríos y lluviosos. En este 2014, decidimos iniciar la cosecha antes que otros años, el 17 de septiembre; Terminamos la 3ª semana de septiembre para adelantarnos al mal tiempo que llegó inmediatamente después. La cosecha fue muy rápida; Las uvas tenían menos contenido de alcohol que en años anteriores. Sólo las bodegas que decidieron recoger las uvas anteriormente obtuvieron óptimas condiciones sanitarias. A pesar todo, algunos racimos fueron afectados por botrytis y el 25% de la cantidad total de racimos fueron descartados con una selección exhaustiva de las uvas en la mesa de selección de la bodega.



ELABORACIÓN: Todas las uvas se vendimian a mano y pasan por una doble selección manual de racimos. Posteriormente se maceran durante unas 20 horas para poder obtener esos toques tropicales tan característicos. El vino fue fermentado y envejecido sobre sus propias lías en barricas francesas nuevas cuidadosamente seleccionadas por un periodo de 6 meses, lo que favoreció la captación de sutiles aromas. Tras su embotellado, el vino permanece en bodega para un mejor ensamblaje y reposo antes de lanzarlo al mercado



FICHA DE CATA: Amarillo intenso, brillante. Es un vino extremadamente elegante y aromático, con recuerdos de frutas blancas (ciruelas, peras), en perfecto y sutil equilibrio con toques balsámicos. Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, con toques especiados, y una boca elegante y untuosa. Toques ahumados, fruta de la pasión y un extraordinario toque salino tan característico de Mar de Frades.



MARIDAJE: La temperatura ideal de servicio está entre los 10°C y 12°C. Perfectamente apto para maridar con carnes blancas, pescados, o incluso comida oriental (sushi, sashimi, etc.).



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



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO