



MAR DE FRADES arrasa con 3 oros en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017

Mar de Frades Albariño 2015, Mar de Frades Finca Valiñas 2014 y Mar de Frades Espumoso Brut Nature se sitúan de nuevo en la élite de la DO Rías Baixas

Mar de Frades ha vuelto a demostrar por qué está considerada una de las referencias indiscutibles de calidad en la Denominación de Origen Rías Baixas. Los 3 vinos elaborados por la bodega en pleno corazón del Valle del Salnés se han alzado con 3 Medallas de Oro en la edición de 2017 de la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017.

Mar de Frades Albariño 2015 suma esta medalla de Oro a la colección de reconocimientos internacionales obtenidos por este vino a lo largo del presente año, como los 95 Puntos obtenidos por la prestigiosa revista Decanter, o la Medalla de Oro en la pasada edición del concurso Albariños al Mundo 2016 organizado por la Unión Española de Catadores el pasado mes de noviembre.

Por su parte, **Mar de Frades Finca Valiñas 2014** y el **Espumoso Brut Nature** elaborado también por esta bodega incrementan también su galería de reconocimientos con esta Medalla de Oro otorgada por la publicación gallega.

Una referencia para Galicia

La publicación, dirigida por Luis Paadín, es la principal referencia del sector en Galicia. Galardonada con el Gourmand Wine Book Awards en 2013, esta guía obtuvo también el Premio al mejor libro de Vino y Turismo de España. Editada sin aportaciones publicitarias, más de 800 referencias han sido catadas en la edición de 2017.

Sobre Mar de Frades

Bodegas Mar de Frades nace en 1987 y su trayectoria es paralela a la de la D. O. Rías Baixas. Pionera en la zona, representa la interpretación de la más arraigada tradición del Valle del Salnés, capital histórica del albariño. Sus nuevas instalaciones se inauguraron en 2007, situadas a pie del viñedo Finca Valiñas, en la ladera sur del monte del mismo nombre en el



centro del valle del Salnés, con la ría de Arosa enfrente, donde llegan las brisas del Atlántico atemperado por la ría y el lugar de origen de las primeras cepas de albariño.

de Arosa enfrente, donde llegan las ría y el lugar de origen de las

Acompañando al desnivel de la finca, el edificio de Mar de Frades se integra en el paisaje revestido del gris granito tan característico y cubierto con cobre, bruñido por los rigores del clima gallego. Recibe al visitante y da entrada a la bodega la figura de una vela simbólica de nuestro barco, rasgo de identidad de Mar de Frades.

Con más de veinte años de antigüedad, las parras de albariño se elevan emparradas formando un tapiz alejado de la humedad del suelo y recibiendo la brisa que llega del Atlántico. Un suelo extremadamente pobre y poco profundo formado por arenas de descomposición de granito imprime el carácter mineral de sus vinos. www.mardefrades.es

El Albariño ofrece momentos únicos e inesperados, que trasladan a las orillas del Atlántico y recuerdan la llegada de la vendimia y el soplo de este vino salino. Porque hay que tener la capacidad de encontrar la belleza en cada pequeña cosa, en cada pequeño detalle que nos rodea, algo que es capaz de volcarlo cada año Mar de Frades en la elaboración de su vino.

NOHO COMUNICACIÓN

Verónica Zabala
vzabala@noho.es

Ana Población
apoblacion@noho.es

Tel. 91 534 30 90