

# MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

## MAR DE FRADES BRUT NATURE CAMBIA DE IMAGEN DE CARA A LA NUEVA TEMPORADA



Madrid, 10 de julio de 2019 – Mar de Frades **Brut Nature** cambia de packaging, y lo hace con un nuevo diseño más alineado con la actual línea gráfica de la marca, y dando un mayor protagonismo a la ola como elemento clave de la etiqueta. Una ola como representación de los valores que han llevado a Mar de Frades a su actual posición de liderazgo, como son la rebeldía, la valentía o la combinación entre lo salvaje y lo estético al mismo tiempo.

A pesar de este de cambio imagen, Brut Nature, mantiene la misma esencia de sus orígenes, la misma que lo convirtió en un espumoso pionero y nunca antes visto. Y es que hablamos del primer espumoso Albariño elaborado por el método **Champenoise**, así como del primer vino espumoso de la **Denominación de Origen Rías Baixas**, todo ello como respuesta a un corazón incontestable y al afán innovador de la bodega.

*“Brut Nature es uno de nuestros trabajos más personales y cuidados. La uva es vendimiada a mano y los racimos también se seleccionan a mano, aportando ese toque de autenticidad tan característico. El resultado de tanto cariño y dedicación es este espumoso dorado alimonado”* Comenta **Paula Fandiño**, Enóloga y directora de la **Bodega Mar de Frades**.

# MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Brut Nature modifica su diseño pero mantiene uno de los elementos más característicos de la familia Mar de Frades, la **etiqueta termocrómica**. En ella, la silueta de un barco se hace visible en la etiqueta cuando la botella se encuentra a la temperatura idónea para el consumo, indicando así el momento en el que el vino ha de ser servido.

La nueva edición de Brut Nature, que se ha asentado como uno de los principales espumosos en España, y que ha llegado hasta Rusia, Reino Unido o Suiza, contará con una producción limitada, ya que solo 25.000 botellas con este nuevo aspecto verán la luz, y su precio de venta al público será de 22 euros.

## ACTIVIDADES DE ENOTURISMO EN VERANO

Además, Mar de Frades ofrece de cara a este verano una serie de **actividades de enoturismo** de lo más interesantes con las visitas a su bodega de **Arousa**, en **Pontevedra**. Son concretamente tres las experiencias que presenta la bodega gallega: **Visita Mar de Frades**, **Visita Inconquistable** y la joya de la corona, la visita **“Hecho de Atlántico”**, un apasionante recorrido en lancha por la ría de Arousa. En todas ellas está incluida la degustación de varios vinos de la firma, como **Mar de Frades Albariño**, **Mar de Frades Finca Valiñas** o el propio **Brut Nature**.

Las visitas a la **Bodega Mar de Frades** suponen una forma ideal para conocer mejor los secretos de elaboración de uno de los Albariños más reconocibles del panorama actual y para empaparse de la personalidad de una marca inconquistable. Todo ello en un marco incomparable, el **valle del Salnés**, con unas inmejorables vistas al **Atlántico** y acompañado con la propuesta gastronómica de los chefs **Álvaro Castellanos** e **Iván Morales**, dueños de grupo **Arzábal**. Para realizar cualquier visita, es indispensable la consulta de disponibilidad y reserva previa.

### Bodega Mar de Frades

- Horarios de visitas a las bodegas: 11:00, 13:00 y 16:30
- Duración de las visitas: una hora y media
- <https://www.mardefrades.es/visitanos/>
- [mardefrades@zamoracompany.com](mailto:mardefrades@zamoracompany.com)
- 986 68 09 11
- Dirección de Bodegas Mar de Frades: Finca Valiñas (Arosa) 36637 Meis (Pontevedra)

# MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

## Bodegas 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.

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](http://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.

[www.mardefrades.es](http://www.mardefrades.es)

---

**PARA MÁS INFO Y FOTOS: N T E A M · 91 178 19 96**

[mariaelena@nteampr.com](mailto:mariaelena@nteampr.com) (622 343 216) - [luis@nteampr.com](mailto:luis@nteampr.com) (625 456 681)