

ALBARIÑO 2021

D.O. RÍAS BAIXAS



VARIEDAD 100% Albariño.

CICLO VEGETATIVO 2021

2021 es el año de la vuelta al indómito clima atlántico. La llegada del otoño favoreció el agostamiento de los pámpanos y la caída de la hoja. Con el viñedo sin hojas y el paisaje reflejando el frío invernal, iniciamos las labores de poda, primero el corte para pasar a la recogida de sarmientos destinados a quemar. Comenzamos en nuestras parcelas de Albariño del Valle del Salnés y terminamos, a comienzos de febrero, en los viñedos de la Ribera del Ulla.

El invierno fue ligeramente más frío que otros, no obstante, permanecerá en nuestro recuerdo por sus constantes y largos períodos de lluvias, acumulando precipitaciones del 76% por encima de la media y solo próxima y superior a las de 2001.

La primavera llegó como un fiel reflejo del cambio climático, ligeramente más cálida, con un incremento de 0,25°C y más seca, con un 21% menos de precipitaciones, lo que provocó la brotación de las primeras yemas la primera semana de marzo. En abril, se igualaron las plantaciones, llegando a la plena floración a mediados de mayo, que con condiciones meteorológicas favorables, poca lluvia y temperaturas suaves, dio lugar a un cuajado de racimos grandes y bien formados. Durante todo el ciclo las condiciones climatológicas han sido adversas y complejas para el control de plagas y enfermedades, no obstante, hemos conseguido controlarlas y estamos ante la cosecha más abundante en la bodega Mar de Frades.

Los meses de verano han sido muy moderados en cuanto a temperaturas, y muy abundantes en precipitaciones. Esta situación ralentizó la maduración, que se alcanzó de forma muy escalonada durante el mes de la vendimia. Días de intensas precipitaciones en septiembre, provocaron una recogida de la uva escalonada, tranquila e intermitente, esto permitió que la uva lograra la máxima aromaticidad con una inferior graduación a otras añadas.



ELABORACIÓN

Cada viñedo requiere una fecha de corte de racimos diferente. Desde el 11 de septiembre, parcela a parcela y a lo largo de 16 días de vendimia, fuimos recibiendo los racimos de albariño vendimiados a mano y transportados en pequeñas cajas hasta Meis. Allí, en bodega, los refrigeramos hasta que llegan a la mesa de selección, donde un 17% fue descartado. La uva más fresca es prensada directamente, mientras que la uva en sazón, desciende hasta los maceradores Ganímedes, donde sin sulfuroso y con sus hollejos permanece macerando 32 horas. Una vez obtenidos los mostos limpios y aromáticos, las levaduras indígenas que les han acompañado transforman el azúcar en alcohol para obtener vinos potentes, vibrantes e intensos que se trabajan con sus lías. Mar de Frades 2021, es un vino con volumen y untuosidad, que se consigue manteniendo los vinos en reposo y en crianza sobre lías hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Mar de Frades 2021 es un vino luminoso, de color limón reluciente y reflejos destellantes de lima que invitan a descubrirlo. En nariz, es vital e intenso, fruta jugosa (pera y albaricoque), flores blancas (gardenia) y frutas tropicales (lichi, piña) acogen delicados matices balsámicos y frescos. En boca, es fluido y refrescante, al mismo tiempo que sabroso y energético, su acidez perfectamente trazada, evoca el paisaje gallego y le envuelve en una sensación salina y vibrante con un final consistente que perdura en el tiempo. Puro carácter atlántico entendido desde la expresión del albariño.

MARIDAJE

La opulencia aromática sumada a una acertada acidez que compensa y equilibra, nos lleva a armonizar Mar de Frades 2021 con ostras de batea de la Ría de Arosa, almeja babosa y pescados crudos como el sashimi de jurel o la caballa. Otros tipos de platos, como una caldeirada de mero con gambas o un guiso de merluza de Burela, potencian los sabores de Mar de Frades Albariño Atlántico.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,3% vol.
pH: 3,21.
Acidez: 7,4 g H2T/L.

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO