

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

FINCA
VALIÑAS 2018

D.O. RÍAS BAIXAS
100% ALBARIÑO

VIÑEDO

Finca Valiñas procede de un viñedo singular de 2,2 ha situado a 127 m de altitud, en el que crecen viñas viejas de uva albariño mimadas por el microclima del Val do Salnés. Los suelos son de arenisca y granito, con gran capacidad de drenaje. Las cepas, plantadas en 1975, se conducen sobre el tradicional emparrado de la zona.



Finca Valiñas | Bodega



CICLO 2018

El cálido otoño hizo que la hoja de Finca Valiñas tardase en caer y la poda comenzó el 7 de diciembre. El invierno llegó seco y muy frío y las lluvias se concentraron en los 3 primeros meses del año. Las primeras yemas se hicieron esperar pero el 30 de marzo los pámpanos ya alcanzaban los 10 cm. Abril, mayo y junio fueron lluviosos y con temperaturas suaves. La floración llegó tardía y en un momento de anticiclón polar atlántico con excelentes condiciones para el cuajado de racimos. El 7 de agosto la uva estaba enverada y comenzaba una maduración perfecta, con días largos, soleados y sin precipitaciones que propiciaron una uva llena de aromas intensos y frutales.

Pluviometría: 1.765,6 l/m². / Horas de sol: 1.993,5.
Vendimia: 16 de agosto. / Temperatura media a 1,5 m: 14,88°C.

ELABORACIÓN

Los racimos seleccionados en Finca Valiñas son cortados a mano y trasladados a la mesa de revisión en cajas de 16 kg, donde manualmente se realiza el último descarte de racimos. El 86% pasaron a depósitos Gaminedes en los que, sin adición de sulfitos, las uvas maceraron durante 65 horas a 12°C y protegidos por CO₂, para conseguir la extracción de los aromas más frescos, elegantes e intensos.

El mosto limpio fermentó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante 16 días a 17,5°C. Terminada la fermentación, con la mínima intervención, el vino reposó sobre la lía fina durante el primer año. Durante 2020 y 2021 se trabajaron las lías con el vino, de tal forma, el primer año se realizó el *batonnage* (movimiento suave de lías) cada quince días, y el segundo año una vez al mes. Después de un tiempo de reposo en depósito, el vino se embotelló para descansar durante 2022 en bodega a temperatura controlada.

Producción 2018: 10.200 botellas de 0,75 l.



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

EL
ALBARIÑO
QUE
EXPRESA
EL PASO
DEL TIEMPO



PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado: 12,8 %
- pH: 3,20
- Acidez Total: 7,83 g/l expresado en TH2 (ac. tartárico)
- Ácido Láctico: 0 g/l (sin fermentación maloláctica)
- Sulfuroso Total: 122 mg/l
- Azúcares residuales: 0,5 g/l

COLECCIÓN PAISAJES ATLÁNTICOS
VALLE DEL SALNÉS

2018

FINCA
VALIÑAS

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS VIEJAS
Las viñas del Valle del Salnés
a la costa por un instante, un
emparrado de Valiñas, que
desde sus 130 años
MAR DE FRADES

