

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

MAR DE FRADES EL ALBARIÑO PERFECTO PARA CELEBRAR LA NAVIDAD

Pontevedra, 3 de octubre 2017.- Se acerca la Navidad, una época en la que se juntan diversas emociones alrededor de una mesa, y para celebrarlo de la mejor manera posible, el albariño Mar de Frades es **una apuesta sofisticada para la mesa de Navidad.**

Nacido en el Valle de Salnés (Pontevedra), en la milla de oro del Albariño, en pleno corazón de las Rías Baixas, Mar de Frades es un vino que hace honor a su tierra, con un marcado carácter salino, que lo hace único y nos traslada al Atlántico incontestable.

Mar de Frades 2016 es un vino elegante por dentro y por fuera, valiente por definición e inconformista. Gracias a sus contrastes, el aroma salino y la boca afrutada, no deja indiferente a nadie, dando lugar a una experiencia sin igual para todos los comensales. Vanguardista, siempre un paso por delante. Sofisticado, pero natural, su frescura y refrescante intensidad maridan perfectamente con todo tipo de marisco y pescado.

Después de dos décadas, Mar de Frades ha celebrado este año un gran cambio de imagen. **El icónico azul de Mar de Frades se mantiene en la nueva botella, e incorpora ahora una espumante ola, reflejo de su bravura, de su fuerza y su valentía. Un homenaje al océano Atlántico, a la fuerza de sus olas, al rugir del viento y a la espuma del mar.**

Mar de Frades, el mejor albariño para brindar de una manera excepcional en estas fechas tan especiales.



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO



MAR DE FRADES 2016

PVP: 14,29 euros

Un vino de carácter salino y único en su categoría, que recoge toda la expresividad de la uva Albariño y seduce por complejidad.

Su luminoso aspecto, de radiante color limón fino con reflejos de alga marina, anima a descubrir en nariz aromas de fruta de hueso, albaricoque y níspero, unidos a flores de almendro y sutiles notas salinas y tropicales. En boca, este carácter salino tiene un toque balsámico, con sabores a confitura de naranja y hierbas aromáticas convirtiéndolo en un vino sabroso y decisivo.

Por su frescor y característico aroma salino, se recomienda maridar sabores intensos de mar como salmón marinado o Sashimi, o de tierra como gozas de verduras o humus.

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

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

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

mariaelena@nteampr.com (622 343 216) - monica@nteampr.com (675 912 030)