

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

LA NUEVA AÑADA DE MAR DE FRADES LLEGA AL MERCADO



Madrid, 19 de Marzo 2018 – La añada 2017 del albariño Mar de Frades ya está disponible en el mercado. **Fresco, complejo y de marcado carácter salino, este vino es la auténtica expresión de la uva Albariño.**

Originario del Val de Salnés (Pontevedra), en plena D.O. Rías Baixas, Mar de Frades Albariño proviene de una ubicación privilegiada, donde llegan las brisas del Atlántico atemperadas por la influencia de ría Arousa. Las atípicas condiciones climáticas de 2017, marcadas por una primavera adelantada que dio lugar a una aparición anticipada de los racimos, junto a un verano extremadamente seco, determinaron la vendimia más temprana de la historia de Bodega Mar de Frades, empezada el 24 de Agosto. Era entonces cuando las uvas se encontraban en perfectas condiciones aromáticas y de frescura.

Tras una primera criba en el campo, los racimos se transportaron en cajas a la mesa de selección, para vinificar solo los que presentaban las mejores condiciones organolépticas a través de la maceración con el método Ganimede y la fermentación con levaduras propias para conseguir mantener toda la mineralidad y los aromas florales característicos de la uva Albariño.

La cosecha 2017 se presenta a la vista con un color limón pálido, con reflejos brillante verde lima. La nariz es floral, pasando por notas de lichi, hierba fresca y pera blanquilla, con un final balsámico que aporta profundidad. El paladar es vivo, salino, armonioso, con una juventud elogiada, fiel reflejo de su carácter Atlántico. La añada 2017 se presenta así extremadamente fresca y floral, y se recomienda disfrutar con sabores explícitos y penetrantes tanto en el mundo del mar, como ostras a la lima o tiradito de lubina, o de la tierra, como secreto ibérico o carnitas mejicanas.

MAR DE FRADES ALBARIÑO 2017: PVP: 14,29 euros

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)