



MAR DE FRADES LOGRA EL ALBARIÑO DE ORO EN EL CONCURSO ALBARIÑOS AL MUNDO 2016

MAR DE FRADES 2015 ha sido premiado con un **ALBARIÑO DE ORO** en el **V CONCURSO INTERNACIONAL ALBARIÑOS AL MUNDO HOLANDA 2016** organizado por la Unión Española de Catadores

La ciudad holandesa acogió la quinta edición de este certamen que busca premiar a los mejores vinos elaborados con esta variedad. *Albariños al Mundo* abre de esa forma sus puertas, imprimiendo a esta cita de un carácter universal acorde al potencial que atesora esta uva.

La Unión Española de Catadores puso en marcha la quinta edición de una iniciativa pionera, el *Concurso Albariños al Mundo*, un proyecto ibérico itinerante cuyo objetivo es mostrar en los principales mercados vinícolas internacionales las excelencias de las elaboraciones donde este varietal es protagonista. Albariño o Alvarinho, una misma firma para un sello de calidad de reconocimiento mundial. Tras el Reino Unido, Alemania, Bélgica y Suecia, Holanda, uno de los más relevantes mercados vinícolas europeos, se ha convertido en sede del quinto aniversario del *Concurso Albariños al Mundo*

La experiencia de una entidad como la Unión Española de Catadores (UEC) en la organización de concursos internacionales es el aval para el perfecto desarrollo técnico de *Albariños al Mundo*. Desde su fundación en el año 1985, la UEC ha prestado buena parte de su dedicación profesional a una herramienta de tanto alcance promocional como los certámenes de calidad, con el *Concurso Nacional de Vinos Jóvenes* y el *Concurso Internacional de Vinos Bacchus* como sellos de mayor renombre.

Mar de Frades 2015, sinónimo de calidad

Este nuevo reconocimiento se une a los 95 puntos que Mar de Frades 2015 recibió el pasado verano por parte de la prestigiosa revista Decanter, convirtiéndose así en la indiscutible referencia de calidad de los vinos Albariño en todo el mundo.

El ciclo 2015 comenzó en Mar de Frades con un Otoño de fuertes lluvias, y de un invierno seco y frío. En primavera, las altas temperaturas facilitaron una floración adelantada y un cuajado perfecto durante el mes de junio. En verano volvimos al tradicional clima atlántico, con largas horas de sol entremezcladas con lluvias poco persistentes que tuvieron una maduración temprana.

Se eligió el momento exacto de vendimia, y ese mismo día todos los racimos pasaron por la mesa de selección, donde los racimos "imperfectos" no siguen el procesado. Este año se rechazó un 18 %. Los granos de uva seleccionados son macerados con CO2 durante 24 horas, obteniendo mostos limpios y fuertemente aromáticos. Las fermentaciones lentas y controladas consiguen desvelar los aromas salinos característicos de Mar de Frades.

La genuina botella azul y el dibujo del galeón que aparece en la etiqueta a la temperatura idónea conforman también la personalidad de Mar de Frades, cuyo nombre se une al carácter atlántico de estas tierras y a la leyenda de los orígenes ancestrales de esta uva Albariño, tan excelente y particular.