

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

MAR DE FRADES GODELLO, EL NUEVO VINO DE INSPIRACIÓN ATLÁNTICA DE LA BODEGA GALLEGA

Madrid, 25 de junio 2018

2018. La bodega gallega Mar de Frades, perteneciente a Zamora Company, amplía su gama con un nuevo vino: **Mar de Frades Godello**. Un vino elaborado 100% con la variedad Godello cultivada en el valle del Salnés, con un marcado carácter salino y atlántico, y que representa la esencia de un nuevo estilo en la D.O. Rías Baixas.

Mar de Frades Godello nace como consecuencia de la búsqueda de la excelencia impulsada por la enóloga de la bodega, Paula Fandiño, en su constante afán por descubrir nuevos horizontes enológicos. El nuevo vino llega al mercado por primera vez en su añada 2016, calificada como Excelente en la DO Rías Baixas

Una exigente vendimia manual de los mejores racimos de la variedad Godello, donde cada uno de ellos se seleccionó directamente en el propio viñedo, dio lugar a un vino que tras su fermentación en depósitos de acero inoxidable descansó 8 meses sobre sus propias lías y fue envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés.

El resultado es un vino elegante y untuoso, que combina vigor en su estructura y delicadeza en su expresión. Un vino singular, de color limón muy pálido y reflejos lima, que asoma radiante y luminoso. En nariz, su intensidad de piña y mango da paso al fondo de azahar y fruta de hueso, con recuerdos balsámicos que le aportan gran complejidad. Su boca grasa, armada y contundente, da paso a un final fino y delicado, donde el sugerente matiz de las lías está siempre presente, aportando untuosidad y volumen.

La primera añada de Mar de Frades Godello llega al mercado con una muy limitada edición de 2100 botellas, a un precio de 21,95€

Mar de Frades Godello, “nace de la ilusión por descubrir, conocer otras variedades gallegas y estudiar la influencia del mar en diferentes cepas. Estamos muy ilusionados con este proyecto, ya que el poder profundizar sobre una variedad sin apenas presencia en la zona es todo un reto”, tal y como señala Paula Fandiño, enóloga de la bodega Mar de Frades.



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

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) – eneida@nteampr.com (639 200 986)