

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

PAULA FANDIÑO PRESENTA LA AÑADA 2018 DE MAR DE FRADES



Madrid, 5 de Marzo 2019 – La enóloga de la bodega Mar de Frades, Paula Fandiño, ha sido la encargada de presentar la nueva añada 2018, que este año ha destacado *“por sus aromas cítricos, tropicales y por sus notas florales”*, tal y como ha afirmado Fandiño.

El espacio elegido para la presentación de la añada 2018 de Mar de Frades ha sido el Restaurante Arzábal, ubicado en el Edificio Sabatini del Museo Reina Sofía, en el que ha tenido lugar una cata y un menú personalizado y maridado de la mano de Arzábal. El restaurante será la nueva embajada de Mar de Frades en Madrid durante este año. Este enclave repleto de arte y vanguardia ha sido el marco ideal para degustar un vino fresco, con un marcado carácter y dotado de personalidad propia.

Paula Fandiño, enóloga de la bodega y reconocida como una de las 10 enólogas españolas más influyentes según la revista británica Drink Business, se ha deshecho en elogios a la hora de presentar su propia obra, y ha aludido a los cambios de la meteorología para explicar el proceso de elaboración: *“las abundantes lluvias y suaves temperaturas desembocaron en un rápido crecimiento de la vegetación herbácea en los suelos de las parcelas. La floración llegó tardía y en un momento de anticiclón polar atlántico. Así confirmamos un cuajado de racimos perfecto, donde ya se pudo augurar una cosecha generosa”* ha declarado.

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO



La de este año es el fruto de una las cosechas más destacadas de la firma, tal y como reconocen desde la propia bodega. Un vino que es la expresión más auténtica de la uva Albariño, procedente del Val de Salnés en Pontevedra, en plena D.O. Rías Baixas, y que ha causado la admiración y reconocimiento de los asistentes a la cata.

Mar de Frades cuenta con más de 60 hectáreas de viñedos, incluyendo la reciente adquisición del viñedo de 21 hectáreas en la finca de Pazo do Monte, en Ribadumia. 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 influencia del Atlántico es más que evidente en este vino. Los vientos del océano, unidos a las brisas de la ría de Arousa, condensan la esencia atlántica en un blanco difícil de catalogar. La propia Fandiño ha señalado que esta cosecha 2018 supone todo un éxito para la bodega, y que espera que tenga una gran acogida por parte del público. La nueva añada de Mar de Frades llegará al mercado en las próximas semanas, y su precio será de 14,95 euros.

MAR DE FRADES ALBARIÑO 2018: PVP: 14,95 euros

DESCARGA LAS FOTOS AQUÍ: <https://we.tl/t-2Src3anUa4>

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) - luis@nteampr.com (625 456 681)