



Mar de Frades 2015

ALBARIÑO. VAL DO SALNÉS.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RÍAS BAIXAS

Toda la expresividad de la uva Albariño. Vino frutoso con recuerdos marinos que nos seduce con su elegante frescura.

VARIEDAD: 100% Albariño



VENDIMIA: El ciclo 2015 comenzó con meses de fuerte lluvia que ayudó a la caída de la hoja, entramos en un invierno, seco y con muchos días despejados, sin heladas y con fuertes fríos. 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, largas horas de sol entremezcladas con lluvias poco persistentes pero siempre presentes, que dieron como resultado una maduración temprana. En Mar de Frades comenzamos la vendimia el 10 septiembre, con rendimientos por hectárea de 7.500 kg, de uva albariño de gran potencial aromático.



ELABORACIÓN: Elegimos el momento exacto de vendimia, y ese mismo día todos los racimos pasan por nuestra mesa de selección, donde los racimos "imperfectos" no siguen el procesado. Este año rechazamos 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.



CATA: La cosecha 2015 se caracteriza por su brillante color lima cruda, con reflejos de ciruela verde. El radiante aspecto anima a encontrar en la nariz aromas de mango, piña y lichies entremezclados con flores silvestre y notas balsámicas de eucalipto. En boca, su poderío se muestra en su fresca salinidad, y su sello atlántico se revela en los matices minerales y la persistencia de la fruta tropical.



SERVICIO Y MARIDAJE: Servir entre 8-10°C (cuando el galeón azul aparece sobre las olas en la etiqueta). Por sus intensos aromas salinos, la añada 2015 armoniza con platos muy especiados como Sushi, Pad Thai, Di Sum o carnicas mexicanas.



ELEMENTO TERMOCRÓMICO: La imagen del barco, emblema corporativo de la etiqueta es sólo visible cuando la botella se encuentra a la temperatura óptima para el consumo, a los 10-11°C.

