MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

BRUT NATURE

EL PRIMER ESPUMOSO

100% ALBARIÑO

"Tradición e innovación caminan juntas. Supimos interpretar el viñedo para conseguir la uva albariño óptima para poder aplicar el método de elaboración de espumosos tradicionales, lo que en su momento fue una absoluta revolución."

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 11,78%

pH: 3,16

Acidez total: 8,1 g/l
expresado en TH2 (ac. tartárico)

Sulfuroso total: 86 mg/l

Azúcares residuales: <3 g/l

MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

BRUT NATURE

D.O. RÍAS BAIXAS | 100% ALBARIÑO.

VIÑEDO

Mar de Frades cultiva viñedos propios en el Salnés y desde 2016 también en la Ribeira do Ulla, la subzona más al norte e interior de toda la denominación. Contamos con 60 hectáreas propias y, además, colaboramos con 200 pequeños viticultores independientes. En todo el viñedo, trabajamos las vides con esmero y pasión, cuidando el entorno y los suelos, con el objetivo de obtener uvas de la máxima expresividad, equilibrio y pureza.

VENDIMIA

Proviene de parcelas seleccionadas con conducción en espaldera y densidad de plantación de 4.500 cepas/ha (1.5m. x 3m).

La vendimia se realiza a mano y los racimos se depositan con máximo cuidado en cajas de 15 kg., que se trasladan en camión frigorífico hasta la bodega. El momento de la vendimia se escoge cuando los parámetros analíticos (pH y GAP) son los adecuados para la obtención de mosto para elaborar vino base. Las cosechas 2018, 2019, 2020 y 2021, comenzamos la vendimia la última semana de agosto y se prolongó durante 6 días.

ELABORACIÓN

Los racimos vendimiados manualmente y seleccionados en el viñedo son transportados en cajas hasta la bodega donde se guardan en frío hasta su llegada a la mesa de selección. Los racimos entran directamente a la prensa inertizada donde se obtiene un mosto flor limpio que directamente, sin desfangar, comienza la primera fermentación con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 15ºC. Una vez finalizada, se retiran las lías gruesas, y los vinos permanecen en contacto únicamente con las lías finas durante más de un año. Pasado este tiempo se ensambla con el vino de años anteriores. Al conjunto final del vino ensamblado le llamamos vino base de espumoso.

2ª FERMENTACIÓN EN BOTELLA Y CRIANZA

El vino base lo preparamos con levaduras y azúcar, para ser embotellado, una vez en la botella, las levaduras liberarán el gas carbónico natural que quedará atrapado dentro de la botella integrándose poco a poco y con el paso del tiempo en el vino.

Todas las botellas se crían, a fin de conseguir un espumoso de guarda, una crianza en cada botella, donde el vino y las burbujas están en contacto con la lías para definir su personalidad, carácter y plenitud.

Terminada su crianza, llega el removido de cada botella hasta acabar en punta y pasar al degüelle, proceso realizado a mano, con el movimiento exacto para perder la menor cantidad de líquido, cada botella se rellena con el mismo vino, se encorcha y bozala. Pasados 3 meses de reposo, el acabado final se realiza en el etiquetado y encajado.

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"