MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

ALBARIÑO 2025

TODA LA EXPRESIÓN DEL ALBARIÑO

"Un vino vivo, elegante y muy expresivo, ideal para todos los gustos, desde los que buscan delicadeza y sabor hasta los que se sienten atraídos por la sofisticación. Un vino que refleja sus paisajes de origen, tan diversos y atrayentes pero siempre con el carácter del océano Atlántico en el horizonte, con toda su pureza indómita."

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades

DATOS ANALÍTICOS

MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

ALBARIÑO 2025

D.O. RÍAS BAIXAS | 100% ALBARIÑO.

VIÑEDO

Mar de Frades Albariño procede de viñedos seleccionados en el Val do Salnés y Ribera do Ulla, tanto propios como de viticultores independientes, en los que se practica una viticultura respetuosa con las condiciones del entorno y la cultura vitícola de la D.O. Rías Baixas.

CICLO 2025

El otoño de 2024, de temperaturas suaves, ralentizó el agostamiento de las cepas. Las escasas lluvias de noviembre permitieron iniciar la poda en el Valle del Salnés, mientras que en la Ribera del Ulla se esperó al reposo invernal del viñedo. El invierno estuvo marcado por episodios adversos, con fuertes borrascas y restos de huracanes como "Kirk" y "Karlotta", que obligaron a extremar el control del agua y el viento en el viñedo.

La brotación, a comienzos de un lluvioso abril, mostró heterogeneidad. Mayo y junio, más cálidos, favorecieron una buena floración y un cuajado abundante, apoyado por la baja presión fúngica de enfermedades. El verano fue decisivo: las altas temperaturas y la falta de lluvias impulsaron una maduración temprana y equilibrada del Albariño, alcanzando su perfil aromático característico y un óptimo equilibrio entre acidez y azúcares.

Tras un seguimiento exhaustivo, la vendimia manual comenzó el 25 de agosto en Pazo do Monte y se prolongó más de tres semanas. Se recolectaron uvas de distintas zonas y viñedos singulares. Las lluvias intermitentes obligaron a una recogida fragmentada. La uva, transportada en pequeñas cajas, llegó a bodega con excelente estado sanitario y madurez organoléptica.

ELABORACIÓN

En bodega, la transformación de la uva en mosto se realizó de forma fluida, con una selección mínima de racimos. Para preservar los precursores aromáticos y evitar oxidaciones, las partidas destacadas se vinificaron en maceradores Ganímedes, las uvas con hollejos y sin sulfitar, maceraron durante 17 horas a 12 ºC, favoreciendo la extracción aromática más floral.

Las levaduras autóctonas condujeron una fermentación gradual y armónica, reflejo de una añada cálida. El albariño resultante presenta un color muy pálido y un notable equilibrio entre frescura y cremosidad. En nariz destacan notas de uva, mango, gardenia y nardo. En boca ofrece volumen y complejidad, con recuerdos de laurel, menta y eucalipto, expresión del paisaje atlántico y de los suelos graníticos.

Finalizada la fermentación en acero inoxidable, los vinos se trasiegan, se elimina la lía gruesa y se realiza una crianza sobre lías finas para ganar volumen y estructura. Tras el ensamblaje y embotellado, el vino realiza una crianza en botella de dos meses antes de su salida al mercado.

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