MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

FINCA MONTEVEIGA 2020

LA ESENCIA DE LA RIBERA DEL ULLA

"Un viñedo deslumbrante en una zona redescubierta. Tras años de esfuerzo y visión, Finca Monteveiga simboliza muchos logros del carácter innovador y pionero de Mar de Frades. Y todo está ahí cuando catamos este vino de sabor y expresividad inolvidables".

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades



ANALYTICAL DATA

COLECCIÓN PAISAJES ATLÁNTICOS

MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

FINCA MONTEVEIGA 2020

D.O. RÍAS BAIXAS | 100% ALBARIÑO.



Variedad: Albariño. Cepas plantadas en el 2003, a 160 m. de altitud.
Desnivel en la propia parcela 45 m.
Subzona: Ribera del Ulla.
Pluviometría: 1.300 l/m2
Horas de Sol: 2107 horas
Temperatura media a 1,5m: 14,6ºC
Fecha de vendimia: 9/9/2020

"En la añada 2020, el albariño en la Ribera del Ulla se expresó de forma excepcional, cada año profundizamos más en el conocimiento de Finca Monteveiga, donde la integración de las cepas en un bosque con bruma y soleado, reflejan un perfil aromático muy tradicional."

LA AÑADA 2020

El ciclo vegetativo del año 2020, comienza con altas temperaturas que dificultan la caída de la hoja, los primeros fríos llegaron en diciembre, y con las heladas de enero comenzamos la poda, así necesitamos todo el invierno para dejar atados todos los sarmientos en la espaldera de Monteveiga, a la espera de las suaves temperaturas de la primavera.

En abril llegó el desborre y la floración de los racimos, y a finales de junio, en un corto período de tiempo, la falta de agua hacía concluir el cuajado de los racimos, escasos y de gran tamaño.

Un verano muy caluroso en julio y escaso de lluvias en agosto, provocó que se alargase la maduración hasta el 9 de septiembre, fecha en que, en Finca MonteVeiga comenzamos la vendimia con la seguridad de cortar los racimos en su perfecto momento de intensidad aromática y frescura.

ELABORACIÓN

Tras la vendimia manual, los racimos seleccionados se colocan cuidadosamente en cajas planas y se transportan en camión frigorífico hasta la bodega. Una vez recibidas, se realiza una segunda selección en mesa y los racimos elegidos se trasladan a la prensa cerrada para la obtención del mosto flor. El mosto flor, junto con sus burbas, se macera en el depósito ganímede durante 4 días a 4ºC, protegiéndolo con CO2 y sin añadir sulfitos.

Después de este tiempo, se decanta naturalmente durante 24 horas para obtener un mosto limpio, intenso y aromático que más tarde fermenta en un depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante 27 días a 15,5ºC. Una vez finalizada la fermentación, decantan las lías gruesas, que se retiran para dar comienzo al reposo sobre las lías finas a lo largo del año 2021.

En el año 2022, el vino permanece en acero inox y las lías finas se remueven mediante un movimiento de batonnage una vez a la semana, mientras que durante el 2023, el batonnage se intensifica siendo una vez cada dos días. El vino siempre permanece en tanques de acero inoxidable.

Después de un tiempo de reposo y decantación, en primavera de 2024 se embotella para alcanzar su tiempo de crianza en botella, reposando siempre a temperatura controlada en bodega hasta su salida al mercado, en Mayo de 2025.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"