MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

## FINCA VALIÑAS 2021

# EL ALBARIÑO QUE EXPRESA EL PASO DEL TIEMPO

*"Es el vino más especial de la casa y uno de los más finos y deseados de España. Su carácter nace en la finca y se impregna de una singularidad única durante los tres años que cuidamos el vino en bodega"*

**Paula Fandiño**
Enóloga Mar de Frades

DATOS ANALÍTICOS

COLECCIÓN PAISAJES ATLÁNTICOS

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

# FINCA VALIÑAS 2021

**D.O. RÍAS BAIXAS · 100% ALBARIÑO**

MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

## VIÑEDO

Finca Valiñas procede de un viñedo singular de 2,2 ha situado a 127 m de altitud, en el que crecen viñas viejas de uva albariño mimadas por el microclima del Val do Salnés. Los suelos son de arenisca y granito, con gran capacidad de drenaje. Las cepas, plantadas en 1975, se conducen sobre el tradicional emparrado de la zona.

Datos climatológicos 2021:

- Pluviometría anual: 1.509,6 mm.
- Horas de sol anuales: 1581,4 horas.
- Temperatura Media a 1,5m.: 14,83 ºC.

Fecha de vendimia: 13/9/2021.

Finca Valiñas es uno de los viñedos más viejos de la subzona Valle del Salnés, por su ubicación en la ladera, y por el buen equilibrio entre su vigor y producción, es un viñedo viejo autorregulado por el paso del tiempo.

## CICLO VEGETATIVO 2021

En 2021 regresó el indómito clima atlántico. El otoño llegó con un descenso de las temperaturas que favoreció el agostamiento de los pámpanos y la caída de la hoja, antes de dar paso a un invierno marcado por lluvias constantes, largas e intensas.

Siguiendo el cambio climático, la primavera fue ligeramente más cálida (+0,25 ºC Vs. 2020) y más seca, adelantando la brotación a la primera semana de marzo. La plena floración llegó a mediados de mayo y, con poca lluvia y temperaturas suaves, dio lugar a un cuajado óptimo y a racimos completos y bien formados.

En verano regresaron las lluvias, ralentizando la maduración y haciendo muy lenta la degradación de los ácidos. Alcanzado el perfil aromático deseado en todos los racimos, la vendimia se realizó “ad hoc”, trasladando la uva a bodega en pequeñas cajas cuidadosamente colocadas.

## VINIFICACIÓN 2021

Las cajas de 15 kg con los racimos de uva albariño de Finca Valiñas se reciben en bodega y se mantienen en cámara frigorífica durante 12 horas. Una vez fríos, se trasladan a la mesa de selección para una segunda revisión de racimos; el 92% se despalilla antes de entrar en el depósito Ganímede. La maceración, con hollejos y pulpa, se realiza siguiendo este método, sin añadir sulfuroso y aplicando gases inertes durante 24 horas a 14 ºC, con el objetivo de extraer el máximo de precursores aromáticos.

Tras la obtención del mosto flor en prensa, el mosto limpio fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante 17 días a 17,5 ºC. Finalizada la fermentación, se separa la lía gruesa y el vino permanece sobre la lía fina.

Con una mínima intervención, el vino reposa sobre sus lías finas durante el primer año. En 2023 y 2024 se realiza bâtonnage: dos veces por semana el primer año y una vez por semana zel segundo. Tras un periodo de reposo en depósito, el vino se embotella y descansa durante 2025 en bodega a temperatura controlada.