

BLANC DE BLANCS

BURBUJAS DE FRESCURA ATLÁNTICA

“

“Hemos concentrado nuestro Atlántico en las burbujas de este Blanc de Blancs. Y así, logramos unir dos mundos: nuestra identidad de origen y la apuesta por un estilo directo, completo, suave, de pura satisfacción. Es el placer de descorchar el lado más amable y abierto de la intensidad atlántica.”

”

Paula Fandiño

Enóloga Mar de Frades

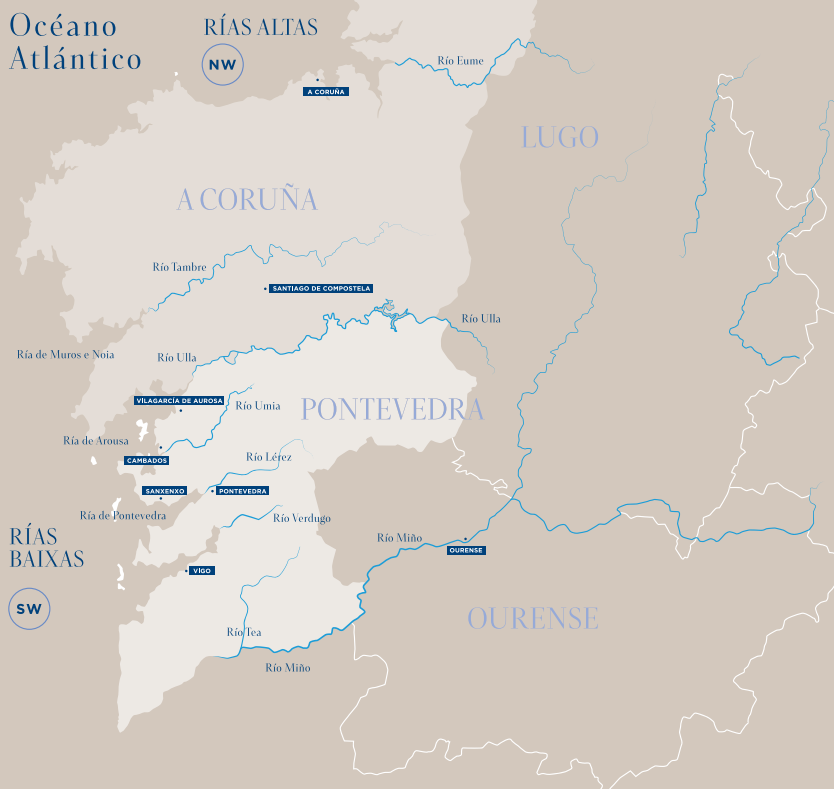
DATOS ANALÍTICOS

Contiene sulfitos



BLANC DE BLANCS

Océano
Atlántico



UN NUEVO ESTILO

Mar de Frades va un paso más allá: llenar de carácter atlántico las burbujas de un espumoso abierto y expresivo. La suma de dos ideas, de dos mundos: la frescura indómita de nuestro océano con la textura suave y sedosa de un vino hecho para disfrutar sin complicaciones. Pureza y alegría, unidas bajo una personalidad expansiva, amable, de puro placer.

ORIGEN Y ELABORACIÓN

Mar de Frades Blanc de Blancs tiene su origen en viñedos seleccionados en distintas zonas de clima húmedo del norte de España. En su composición, toman parte variedades blancas que aportan diferentes matices de textura, frescura y sabor. Tras una vendimia temprana, las uvas se prensan suavemente y el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para preservar su frescura y su carácter varietal. La fermentación se detiene anticipadamente para conservar una parte de los azúcares residuales, lo que aporta un mejor equilibrio al vino. La segunda fermentación se realiza mediante el método Charmat: el vino base genera gas carbónico dentro de grandes depósitos de acero inoxidable presurizados. Una vez ha ganado sus burbujas gracias a este sistema, el espumoso permanece en contacto con sus lías durante un período de tres a seis meses. Este tiempo marca la gran diferencia, ya que permite obtener mayor volumen, suavidad y una textura más redonda en boca.

NOTAS DE CATA

A la vista es brillante, de un atractivo color limón pálido que invita a descorcharlo y disfrutarlo. En nariz es fresco, intenso, con notas de frutas blancas y cítricos, y delicados matices florales. Boca refrescante, sedosa, con recuerdos de manzana verde y matices de frutas tropicales. La acidez vibrante se equilibra con la textura amable que aportan sus suaves burbujas. Tras una entrada alegre y jugosa, su largo final está lleno de armonía y vitalidad. Es el maridaje ideal de las ocasiones informales entre amigos: coqueo, aperitivo, tardeo... Y también acompañando todo tipo de propuestas gastronómicas.