

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

.....
*El primer espumoso Albariño.
Elaborado por el método Champenoise.*
.....

VARIEDAD

100% Albariño

VENDIMIA

Aproximadamente con una anticipación de diez días a la vendimia general, se cortan los racimos de aquellas parcelas que muestran mejores índices para la elaboración de un espumoso. La uva fue vendimiada a mano y transportada a la bodega en pequeñas cajas dónde los racimos son seleccionados a mano.

ELABORACIÓN

Trabajo muy intenso en las mesas de selección y traslado de las uvas a la prensa dónde se obtiene un sangrado de un 40% de mosto. A continuación sigue la fermentación controlada a 15°C. Se pone un máximo cuidado en el resto del proceso: trasiegos, embotellados etc., manteniendo al máximo su riqueza aromática y la intensidad de los matices.

2ª FERMENTACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en botella a 12-13°C y envejecimiento con las lías hasta el degüelle cuando se expulsan las lías y se rellena con el mismo espumoso.

CATA

Amarillo dorado alimonado. En nariz se muestra fino, complejo y expresivo. Primero manifiesta rasgos de la crianza en botella y un fondo de agua de mar, eucalipto y frutas blancas de profundo recuerdo al albariño. Fondo de pan tostado y cáscara de almendra. En boca es amplio, sabroso, cremoso y fresco. De nuevo aparecen las notas propias de la variedad con final de la boca grato y fresco.

SERVICIO Y MARIDAJE

*Temperatura ideal entre 8 y 10°C
(cuando aparece en la contraetiqueta el galeón azul).
Acompaña maravillosamente sencillos platos de pescado blanco, bogavante y cualquier tipo de marisco.*

ETIQUETA TERMOCRÓMICA

La etiqueta incorpora un logo termosensible, que hace que cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consumo aparezca un pequeño barco, que desaparecerá si el vino no está lo suficientemente frío para su degustación.
.....

BRUT NATURE
VAL DO SALNÉS
D.O. RÍAS BAIXAS

