

ALBARIÑO 2023

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 atractivos pero siempre con el carácter del océano Atlántico en el horizonte, con toda su pureza indómita.”

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades



DATOS ANALÍTICOS

Grado: 12,45%

pH: 3,43

Acidez total: 7,1 g/l
expresado en TH2 (ac. tartárico)

Ácido láctico: 0 g/l
(sin fermentación maloláctica)

Sulfuroso total: 115 mg/l

Azúcares residuales: 0,3 g/l

ALBARIÑO 2023

D.O. RÍAS BAIXAS | 100% ALBARIÑO.

VIÑEDO

Mar de Frades Albariño procede de viñedos seleccionados en el Val do Salnés, 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 2023

2023 es el año de la vuelta al indómito clima atlántico. El otoño suave favoreció el inicio de la poda tras la caída de la hoja. Durante el invierno se mantuvieron muy activas las borrascas atlánticas, acumulando una precipitación del 36% por encima de la media. El inicio de la brotación fue irregular, consolidándose a finales de marzo, con un número alto de racimos por pámpano. En abril tuvimos ataques fúngicos que fueron controlados para facilitar una buena floración. A partir de julio la maduración fue progresiva y lenta debido al importante número de racimos por cepa, lo que nos permitió mantener toda la aromaticidad del albariño, expresando la frescura, a pesar de ser un año cálido. El 28 de agosto comenzamos la vendimia más temprana de la historia con el convencimiento de ser el momento óptimo para expresar la gama de aromas frutales y salinos buscados.



ELABORACIÓN

En bodega, a partir de la uva albariño recepcionada en cajas elaboramos el mosto. El primer paso es un proceso de selección de racimos, solo el 92% pasan al estrujado, de estos, el 39% de las uvas pasan a los maceradores ganímides (uvas sin sulfitos, inertizadas con CO₂, durante 14 horas a 13,5°C). Durante este tiempo, de forma delicada se extraen los aromas más elegantes e intensos del hollejo de la uva para ser transferidos al mosto. La restante uva, sana y con fuertes aromas a fruta fresca, pasó directamente por un prensado suave para terminar en el recipiente donde tendrá lugar la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Las fermentaciones fueron pausadas y constantes, finalizaron en tiempo y forma, con un resultado de vinos más atlánticos, con notas salinas, fruta (lima, pera conferencia) y matices florales (gardenia, azahar). El vino realiza un batonnage con sus lías finas durante 5 meses y permanecen en depósito de acero inoxidable sobre sus lías hasta su embotellado.