

MAR DE FRADES

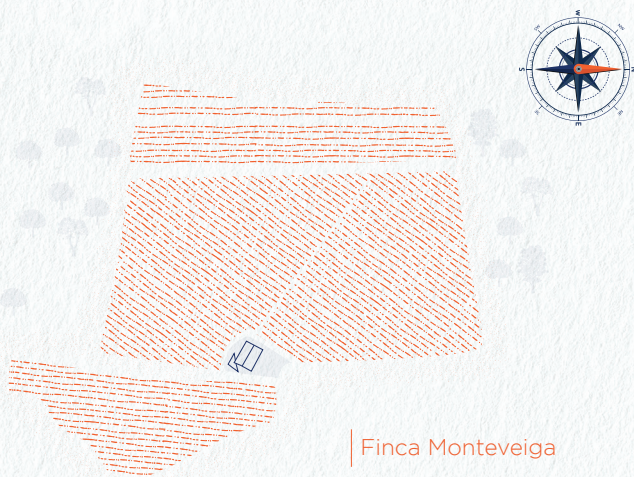
ALBARIÑO ATLÁNTICO

**FINCA
MONTEVEIGA
2017**

**D.O. RÍAS BAIXAS
100% ALBARIÑO**

VIÑEDO

Finca Monteveiga procede de un viñedo situado a 160 m de altitud en la subzona Ribera del Ulla, la más al norte y alejada de la costa de la D.O. Rías Baixas. Las cepas de albariño, plantadas en 2003, se conducen sobre espalderas altas, con rendimientos reducidos y una agricultura menos intensiva. Con un suelo de menor carga granítica, en el que predominan los esquistos, unas oscilaciones de temperaturas mayores y una altitud superior, se producen vinos frescos, elegantes y longevos.



CICLO 2017

Con la llegada de las primeras heladas en diciembre comenzamos la poda de invierno en un viñedo desnudo de hojas desde octubre. En la espaldera quedaban atados los sarmientos con sus yemas latentes a la espera de las suaves temperaturas de la primavera, que provocaron el desborre y la temprana floración de los racimos. Un verano muy escaso de lluvias, provocó que se alcanzase la completa maduración el 1 de septiembre, fecha en la que comenzamos la vendimia con la seguridad de cortar los racimos en su perfecto momento de intensidad aromática y fresca.

Pluviometría: 1.070 l/m². / Horas de sol: 2.209.
Vendimia: 1 de septiembre. / Rendimiento: 7.100 kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas planas, donde cuidadosamente se colocan los racimos seleccionados y cortados a mano. Se trasladan en camión frigorífico a bodega, donde se extienden en la mesa de selección, y desde allí los seleccionados se trasladan a la prensa cerrada, de la que se obtendrá el mosto flor.

La maceración del mosto flor con sus burbas, se lleva a cabo en los depósitos ganímedes, durante 5 días a 4°C, protegiendo el mosto con CO₂ y sin adición de sulfitos. Pasado este tiempo, por decantación natural durante 48 horas, se obtiene el mosto limpio de burbas, que llevamos a fermentar a un depósito de acero inoxidable, con levaduras autóctonas durante 21 días a 16°C. Terminada la fermentación llega el tiempo de reposo sobre sus lías.

Durante el 2019 y 2020 se crió en acero inoxidable con sus lías. El primer año se realiza el movimiento de lías (*Batonnage*) una vez cada dos semanas y el segundo año una vez al mes. Después de un tiempo de reposo antes de su embotellado, el último año se cria en botella, reposando a temperatura controlada en bodega.

Producción 2017: 3.330 botellas de 0,75 l.



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

ESENCIA
DE LA
RIBERA
DEL
ULLA.



PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado: 13,3 %
- pH: 3,19
- Acidez Total: 8,1 g/l expresado en TH2 (ac. tartárico)
- Ácido Láctico: 0 g/l (sin fermentación maloláctica)
- Sulfuroso Total: 134 mg/l
- Azúcares residuales: 0,6 g/l

