

EN UNA FRASE

El símbolo universal del auténtico carácter albariño: frescura, libertad, sabor intenso y máximo disfrute.

EN UN PÁRRAFO

Piensa en la frescura, el sabor, la armonía vibrante. Piensa en un vino blanco que represente las sensaciones más intensas y seductoras. Piensa en un vino serio y alegre, hijo de su origen y hecho para disfrutar. Piensa en el albariño por definición, Mar de Frades. Reflejo de una tierra singular y expresión de un estilo de vida.

POR QUÉ ES ÚNICO

- Define a la perfección cómo es el vino de albariño contemporáneo: la máxima frescura sostenida en una acidez armoniosa y una expresión compleja, profunda, con una inconfundible intensidad aromática y una sabrosa nota salina. Deja una sensación de energía y placer.
- Reúne todas las virtudes de su terroir de origen: una suma de suelos, clima, entorno natural, variedad, tradición, cultura y personalidad bodeguera que es única en el mundo.
- Como vino blanco de alta gama, reúne características clave de excelencia: equilibrio, profundidad, acidez integrada y un potencial de guarda extraordinario, en el que tiene mucho que ver el delicado trabajo de lías.
- Es el compañero ideal de la gastronomía basada en productos del mar.
- Tiene una imagen inconfundible, que atrapa y no se olvida: la icónica botella azul.
- Cumple lo que promete: satisfacción refrescante, estilo, placer, una experiencia única.

ORIGEN

- Nace de viñas seleccionadas mayoritariamente en el Val do Salnés, tanto propias como de viticultores independientes. Refleja así la diversidad del paisaje, que aporta enriquecedores matices.
- Procede de viticultura respetuosa con las condiciones del entorno y con la cultura vitícola de Rías Baixas.
- En suma, Mar de Frades Albariño consigue una identificación emocionante con su bello origen: tal para cual.

PRESENTACIÓN

- La botella azul, un icono de personalidad atlántica, de estilo de vida, de atractivo sensorial inconfundible.
- La etiqueta termocromática: aparece un velero cuando se encuentra a la temperatura de consumo óptima.

“

“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

”



ELABORACIÓN

- Vendimia manual en pequeñas cajas y una cuidadosa selección de la uva.
- Maceración del mosto con el método Ganimede durante 8-10 horas, lo que permite una óptima extracción de aromas y la preservación del carácter salino, evitando el uso de derivados del azufre.
- Fermentación con levaduras indígenas, para preservar el carácter aromático tan propio de la zona.
- Trabajo minucioso con las lías para aportar volumen y equilibrio, e incrementar el potencial de longevidad.

CATA Y CARÁCTER

- A la vista es brillante, color limón pálido, con destellos de lima que invitan a descubrirlo.
- Nariz fresca, intensa, con notas de flores silvestre, eucalipto, menta y fruta tropical.
- Boca refrescante, vibrante, fluida, ‘eléctrica’. Volumen armonioso y completo, con suavidad y carácter.
- Complejidad, profundidad, matices envolventes en el marco de una personalidad brillante y luminosa.
- Sensación de sabor marcado, con recuerdos salinos, minerales y balsámicos.
- El atractivo de la versatilidad: copeo, aperitivos, platos marinos tradicionales, platos contemporáneos basados en la pureza del producto. O simplemente, esa copa de complicidad entre amigos.

**PUNTUACIONES
Y CREDENCIALES**

92
pts

Decanter
Añada 2021

90
pts

Peñín
Añada 2021

92
pts

IWSC
Añada 2018

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

EN UNA FRASE

Mar de Frades expresa el carácter indómito, libre y puro del Atlántico a través de vinos creados para el placer.

EL ORIGEN DE LA MARCA

Todo empezó en las costas de las Rías Baixas gallegas, un mundo de azul intenso, verde de viña y gris de granito. Un mundo lleno de historia y cultura del vino, donde los monjes desembarcaban para ir hacia Santiago de Compostela; de ahí el nombre Mar de Frades, el 'mar de los frailes'. Aquí, frente al océano Atlántico y entre pequeñas parcelas de vides cuidadas con cariño, iniciamos en 1998 la actual andadura de la marca. Teníamos claro lo que buscábamos, un albariño para el consumidor actual que a la vez tuviera muy presente la conexión con su origen. Pero lo que hemos construido en el camino es mucho más: somos protagonistas de la evolución del vino blanco gallego de Rías Baixas en un vino de relevancia, atracción y deseo global.

UNA BODEGA EMBLEMÁTICA

Ubicada en el corazón del valle del Salnés (Val do Salnés, la subzona con mayor viñedo de la D.O. Rías Baixas), Mar de Frades es una de las bodegas líderes y más representativas de la región. Levantada sobre la cumbre de granito de una pequeña colina dentro del concello (municipio) de Meis, la bodega domina la emblemática ría de Arousa, conocida mundialmente por sus paisajes, su pesca y su profunda tradición gastronómica basada en los dones del océano Atlántico. Siempre acompañados de una panorámica incomparable, en las modernas instalaciones de la bodega, dotadas de los medios de producción más avanzados, elaboramos una gama de vinos nacidos de unos viñedos de gran clase.

UN TERROIR SINGULAR

En toda su maravillosa diversidad, las Rías Baixas son un paraíso para la viña. El terroir vitícola es responsable de la identidad de las uvas autóctonas y de sus vinos. El clima es oceánico, suave y húmedo, con un registro de lluvias muy alto, entre los 1.500 y los 2.000 litros por m² y año. Los suelos están formados por granito muy fragmentado, que en muchas zonas es incluso arenoso. La profunda tradición vitivinícola de la zona se manifiesta en una estructura del viñedo muy atomizada; cientos de familias viticultoras cuidan y preservan parcelas de viña muy pequeñas, plantadas en el tradicional y llamativo sistema de emparrado o pérgola.

EL VIÑEDO DE MAR DE FRADES

Mar de Frades cultiva viñedos propios en el Salnés y desde 2016 también en la Ribeira do Ulla, la subzona más al norte e interior de toda la denominación. Contamos con 60 hectáreas propias y, además, colaboramos con 200 pequeños viticultores independientes. En todo el viñedo, trabajamos las vides con esmero y pasión, cuidando el entorno y los suelos, con el objetivo de obtener uvas de la máxima expresividad, equilibrio y pureza.

ALBARIÑO, LA UVA REINA

Mar de Frades es sinónimo del auténtico carácter albariño atlántico. La variedad de uva reina se define por su intensidad aromática y su alta acidez, que permite una fina evolución del vino en botella. Y es que con el tiempo y una enología adecuada como el trabajo con las lías que distingue la elaboración marca Mar de Frades, el vino de albariño gana complejidad, matices, volumen y, en suma, elegancia.

PAULA FANDIÑO Y SU EQUIPO

Liderado por Paula Fandiño como gerente y enóloga, el equipo de bodega es responsable de renovar cada año la energía de la marca y el carácter de sus vinos.

Para Paula Fandiño, la elaboración de grandes vinos blancos no tiene secretos. Formada en la Universidad de Santiago de Compostela, dirige Mar de Frades desde 2007. Años de trabajo, innovación y compenetración con la zona y sus virtudes, han hecho de ella una de las más prestigiosas expertas en el albariño. En 2016, la revista británica Drinks Business la reconoció como una de las 10 mujeres enólogas más influyentes de España.

“

Tenemos viñas y uvas excepcionales, paisajes extraordinarios y una cultura del vino de gran riqueza. Pero además contamos con un recurso esencial: el equipo profesional de Mar de Frades.

Paula Fandiño
Enóloga Mar de Frades



”