

# ALBARIÑO 2022

## D.O. RÍAS BAIXAS



**VARIEDAD** 100% Albariño.

### CICLO VEGETATIVO 2022

La viña se va aletargando lentamente mientras llega octubre, acompañado de sol y calor, que retrasa la caída de la hoja y nos lleva a roturar el terreno aireándolo, con el fin de oxigenar la tierra y facilitar la multiplicación de la microbiota presente.

Con la llegada del invierno, el más cálido y seco de los últimos diez años, comenzamos la poda de nuestro viñedo viejo, Finca Valiñas, para continuar en Finca Lobeira y terminar en la subzona de la Ribera del Ulla. Durante las labores de poda, desramado y atado, cuidamos que las bacterias, hongos e insectos, que afectan a la madera de las cepas y se encuentran aletargados, no se propaguen.

En marzo comenzaron las yemas a hincharse, a finales de mes los pámpanos sobrepasaban el sistema que los conducía. El ciclo ya está adelantado 13 días respecto a la media de los últimos 10 años. En abril, las fuertes borrascas dejaron mucha humedad en el ambiente que, junto con las temperaturas suaves que se mantienen desde el invierno, dieron lugar a los primeros controles de ataques fúngicos. El 3 y 4 de mayo, algunos viñedos de la Ribera del Ulla, se vieron afectados por una helada tardía.

La primavera fue cálida, con temperaturas medias superiores a la media en 1,2°C y seca, y precipitaciones inferiores en un 25% respecto al año anterior. De esta forma, el cuajado de nuestros viñedos se completó el 31 de mayo. El mes de junio llegó frío y con altas precipitaciones, esto provocó nuevas infecciones de plagas y enfermedades, que hizo necesario recurrir a la poda de brotes y deshojados para favorecer la ventilación de los racimos y así, mejorar la eficiencia biológica de los tratamientos.

En julio, los viñedos vivieron su punto más alto de estrés hídrico, solo aquellos que tenían sistema de riego, evitaron esta situación provocada por la sequía acumulada y la falta de lluvia, a lo que se sumaban las altas temperaturas con máximas de hasta 38,6°C. El viñedo avanza para confirmarse el envero completo a mediados de julio, fecha en que comienza la maduración, rápida y sin paradas. La síntesis de precursores aromáticos, junto con la degradación de los ácidos y la acumulación de azúcar, nos lleva al comienzo de la vendimia el 1 de septiembre. El albariño se encontraba en el estado perfecto de maduración organoléptica y físico-química, el color de los racimos, reflejaba la gama de aromas frutales y salinos buscados. Todas las partidas son vendimadas a mano y entregados en cajas en menos de 12 horas, en nuestra bodega de Meis.



MAR DE FRADES  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RÍAS BAIXAS

## ELABORACIÓN

El primer paso que realizamos en bodega es la selección de racimos. Este se año se aceptó un 88%, de los cuales el 55% de las uvas despalilladas pasan a nuestros maceradores ganímedes, donde permanecen inertizados con CO<sub>2</sub>, 18 horas a 13,5°C. Durante este tiempo, de forma delicada se extraen los aromas más frescos e intensos del hollejo de la uva para ser transferidos al mosto. La restante uva, sana y con fuertes aromas a frutas tropicales, pasó directamente por un prensado suave para terminar en el depósito donde tendrá lugar la fermentación alcohólica con levadura autóctonas. Las fermentaciones fueron constantes, limpias y completas, y dieron lugar a vinos más varietales, con notas de albaricoque, lima o manzana reineta, entremezcladas con notas florales (flores silvestres), y balsámicas (hinojo, menta...). En boca tienen untuosidad y estructura, aportada por el botanage y el reposo de los vinos sobre su lías hasta su embotellado.

## NOTAS DE CATA

Mar de Frades 2022 es un vino reluciente, color limón pálido, con reflejos destellantes de lima que invitan a descubrirlo. En nariz, es fresco e intenso, fruta tropical (mango y fruta pasión), flores silvestres y notas de eucalipto y menta están siempre presentes. En boca, es fluido y refrescante, al mismo tiempo que suave y sabroso, un vino que irradia luz desde su carácter salino y mineral.

## MARIDAJE

Mar de Frades 2022, armoniza por su calidez y frescor con arroces caldosos de pescado, paellas de verduras o mariscos, ensalada templada de vieiras o pescados marinados.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,85% vol.  
pH: 3,35.  
Acidez: 6,8 g H<sub>2</sub>T/L.

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO