

DRINKS.

Mar de Frades Albariño 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70445323
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Galice
Embouteilleur	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marque	Mar de Frades
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Frais, léger et sec, avec une acidité frappante, une minéralité prononcée et une salinité discrète; en outre, des notes fruitées de citrons, de limes, de pommes vertes, de poires et de mangues.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base d'Albariño
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer

Description

La région viticole de Rías Baixas, en Galice, a le statut d'AOC depuis 1988. Le paysage est façonné par les kilomètres de baies de Ría sur la côte atlantique, tandis que le climat est influencé par les vents atlantiques, les fortes précipitations et les températures modérées (15°C de moyenne annuelle). Ces conditions particulières sont très propices à la production de vins blancs très aromatiques, fruités et pétillants-frais, c'est pourquoi le cépage Albariño domine les vignobles locaux. Fondée en 1987, la cave Mar de Frades est située à quelques kilomètres à l'intérieur des terres de la baie de Ría de Arousa, où de minuscules parcelles de vignes alternent avec des champs à feuilles persistantes, des bois et des fermes. La cave possède 60 hectares de vignes et travaille avec plus de 150 viticulteurs de la région, ce qui lui permet d'avoir accès aux raisins de la plus haute qualité. L'équipe, dirigée par l'œnologue influente Paula Fandiño, s'efforce également de préserver la biodiversité dans les vignobles, de minimiser les émissions de gaz à effet de serre et de réduire l'utilisation de plastique.

L'Albariño Mar de Frades est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins cueillis à la main, suivie d'une macération et d'une fermentation de 72 heures dans des cuves en acier inoxydable. Le vin blanc repose ensuite sur lies fines pendant six mois avant d'être mis en bouteille dans la superbe bouteille bleue. Toutes sortes de fruits de mer (thon, ceviche, moules, poulpe, ...), ainsi que des plats de riz sont recommandés comme plats d'accompagnement.