

DRINKS.

Mar de Frades Espumoso Brut Nature 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802285
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Galicie
Embouteilleur	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marque	Mar de Frades
Type	Vin mousseux
Dégustation	frais, crémeux et authentique, avec des notes d'eucalyptus, de sel marin, de fruits blancs, de pain grillé et d'amandes effilées.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	base de 100% Albariño
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	6-8 degrés



de consommation	0-6 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

La région viticole des Rías Baixas en Galice possède le statut d'A.O. depuis 1988. Le paysage est marqué par les kilomètres de baies de ría sur la côte atlantique, tandis que le climat se voit influencé par les vents atlantiques, des précipitations élevées et des températures modérées (15°C en moyenne annuelle). Ces conditions particulières sont propices à l'élaboration de vins blancs très aromatiques, fruités et frais, raison pour laquelle 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 Ría de Arousa, où de minuscules parcelles de vignes alternent avec des champs à feuilles persistantes, des forêts et des fermes. La cave possède 60 hectares de vignes et travaille avec plus de 150 viticulteurs de la région, ce qui lui a permis d'avoir accès à la meilleure qualité de raisin. L'équipe, dirigée par l'influente œnologue Paula Fandiño, déploie également des efforts actifs pour préserver la biodiversité dans les vignobles, minimiser les émissions de gaz à effet de serre et réduire la consommation de plastique.

Le Mar de Frades Brut Nature mousseux est issu d'une sélection rigoureuse de raisins récoltés à la main, suivie d'un pressurage et d'une fermentation en cuve d'acier inoxydable. Le vin blanc reste sur les lies fines pendant un an et est ensuite combiné avec les millésimes précédents. Le vin est ensuite mis en bouteille, où il fermente une nouvelle fois selon la méthode champenoise. C'est là que se forment les bulles caractéristiques. Après l'élimination du dépôt de levure, la bouteille est remplie à nouveau avec le même vin mousseux - en raison de la très faible teneur en sucre, on parle d'un "Brut Nature" ou "Zéro Dosage" vin mousseux. Toutes sortes de fruits de mer sont recommandés en accompagnement, notamment le poisson blanc et le homard.