

FINCA VALIÑAS 2016

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

El albariño que expresa el paso del tiempo.

"Asomándose al Atlántico, nuestra Finca Valiñas acoge viñas viejas de uva albariño que crecen sobre granito y son mimadas por el microclima del Val do Salnés. Este vino es mi interpretación de un viñedo singular, en el que a través del paso del tiempo, he querido expresar el perfil mineral y salino del Terroir más especial de Mar de Frades".

Paula Fandiño. Enóloga de Mar de Frades.

FINCA

- **SUPERFICIE:** 2,2 ha.
- **VIÑEDOS:** cepas de 1975, plantadas en pendiente a 127 m de altitud y en emparrado.
- **RENDIMIENTO:** 4.700kg/ha.
- **SUELOS:** arenisca y granito, con gran capacidad de drenaje.
- **CLIMA:** continental atlántico.
- **PLUVIOMETRÍA:** 1.762l/m².
- **HORAS DE SOL:** 2.118 h.



UVA • VARIEDAD: albariño.

COSECHA

- **CICLO:** de forma inusual en la Costa Atlántica, los meses de otoño se presentaron con temperaturas altas y lluvias muy escasas. El frío llegó en invierno, con una única noche de helada, y las lluvias en primavera, fuertes y débiles. El verano contó con continuados días de sol y calor que dieron pie a una maduración de frutos frescos y aromáticos.
- **VENDIMIA:** 6 de septiembre con una perfecta maduración y perfil tiológico diferenciado (lichi, piña, mango, fruta de la pasión, boj...).

ELABORACIÓN

- **SELECCIÓN:** primera en el campo, los racimos se cortan a mano y solo los excelentes llegan a bodega. Segunda revisión en mesa de selección para asegurar el grado de maduración.
- **MACERACIÓN:** en depósitos Gamínedes, sin añadir sulfitos, de 36 a 40 horas y a temperaturas entre 10 y 14°C para extraer la esencia más salina.
- **FERMENTACIÓN:** exclusivamente en depósitos de acero inoxidable.
- **CRIANZA:** en acero inoxidable sobre sus lías con batonnage. En total 4 años en bodega: el primer año fermentación y reposo; el segundo año batonnage 9 meses y después reposo; el tercer año batonnage 5 meses y después reposo; y el cuarto año crianza en botella.



PRODUCCIÓN 9.365 botellas | GRADUACIÓN 12,91 %Vol. | pH 3,25; | ACIDEZ 7,5 g/l expresado en ácido tartárico.

