

ALBARIÑO 2020

D.O. RÍAS BAIXAS

VARIEDAD 100% Albariño

LA AÑADA

La añada 2020 vuelve a ser un buen ejemplo de la influencia del cambio climático. Desde la caída de la hoja, el final del otoño y todo el invierno han estado marcados por una falta de frío que ha dificultado el ciclo vegetativo de la viña. Las cepas no han llegado a entrar en un completo reposo vegetativo, por lo que la savia ha permanecido latente pero activa. Este fenómeno, combinado con una primavera cálida, ha dado lugar a una brotación temprana, la más precoz de los últimos 8 años. Lo que parecía también la vendimia más temprana de la historia, al final fue similar a la vendimia de la añada 2019. La sequía y las altas temperaturas del mes de julio frenaron el desarrollo del viñedo y las lluvias, el frío y los vientos del mes de agosto, ralentizaron la maduración, que se alcanzó la primera quincena de septiembre, fechas de vendimia que se han convertido en habituales.

A nivel enológico, la selección de la uva fue necesaria porque las lluvias de agosto provocaron ligeros ataques de Botrytis cinerea, que llevó a seleccionar el 100% de la uva, llegando a un aprovechamiento del 85%. Los racimos seleccionados pasaron directamente a las prensas, donde obtuvimos unos mostos limpios, frescos e intensos, que fermentaron en depósitos de acero inoxidable con levaduras indígenas provenientes del propio viñedo. Estos microorganismos, característicos de la añada, ayudaron a maximizar la expresión del terroir, alcanzando mayor complejidad y sostenibilidad. Las fermentaciones fueron constantes, limpias y completas. La temperatura de fermentación se controló en todo momento para preservar la aromaticidad y complejidad de los vinos. De esta forma, se obtienen vinos frescos y varietales, con notas de fruta verde y cítricos, combinadas con toques de flores blancas y balsámicos. La boca, marcada por una agradable acidez, tiene potencia y estructura.



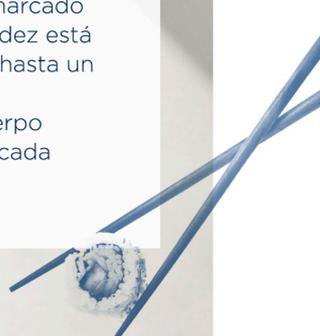


ELABORACIÓN

La elaboración ha sido muy similar a la añada 2019. Los racimos vendimiados manualmente y seleccionados en el viñedo son transportados en cajas hasta la bodega donde se guardan en frío hasta su llegada a la mesa de selección. La uva sana de más calidad desciende hasta los maceradores Ganimedes, protegida por el CO₂, donde se trabaja la maceración en frío de los hollejos para maximizar las notas florales y de fruta. Otra parte de las uvas se prensan directamente y se trabaja el mosto por el método Ganimedes, dejándolo macerar unas 72 horas en frío. Más tarde, todos los mostos fermentan, gracias a las levaduras provenientes del viñedo, en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para no perder aromas y preservar el carácter varietal y la expresión del "terroir". Una vez que finalizan las fermentaciones, se retiran las lías gruesas de los vinos, permaneciendo en contacto únicamente con las lías finas durante un mínimo de 6 meses. Cada año se trabaja más tiempo las lías finas, alternando períodos de reposo de los vinos sobre la lía y meses de "bâtonnage". El objetivo es proteger los vinos con la mínima intervención del hombre y de conservantes, como el anhídrido sulfuroso. Además, gracias a este trabajo, no solo se preservan las moléculas aromáticas y cromáticas del vino, también se trabaja la boca proporcionando más untuosidad y volumen.

NOTAS DE CATA

El vino, limpio y brillante, se caracteriza por un color amarillo limón pálido con reflejos verdes. La primera nariz está marcada por notas de manzana verde combinadas con aromas cítricos, recuerdo de ralladura de limón y pomelo. En la segunda nariz, notas de fruta de hueso y tropicales de mango sobresalen y se intercalan con un final complejo marcado por la mineralidad. En boca, la acidez está presente desde un ataque franco hasta un final persistente. El vino consigue envolverte con su frescor y su cuerpo creando un equilibrio entre la delicada elegancia y el atractivo volumen.



MARIDAJE

La acidez tan poderosa de este vino permite combinarlo con pescados crudos, como tartar de atún o ceviche, y con todo tipo de mariscos, ya sean crudos como la almeja fina o cocidos como la centolla. Los arroces, especialmente el arroz con vieiras de Cambados, es una apuesta segura para acompañar con Mar de Frades gracias a su volumen y persistencia en boca. Su complejidad en el paladar también nos lleva a poder maridarlo con pulpo y hasta con comida japonesa.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,6% vol
pH: 3,25
Acidez: 6,8 g H₂T/L



MAR DE FRADES
ALBARIÑO ATLÁNTICO