

DRINKS.

Mar de Frades Finca Valinas 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70445417
Alcool	13.5%
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	>2 ans
Dégustation	Goût fin et riche d'abricots, de melons, d'agrumes et de bois de chêne; avec une acidité frappante et une minéralité salée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base d'Albariño
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, viandes blanches
----------------	---

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.

Le Mar de Frades Finca Valiñas provient du vignoble de 2,2 hectares du même nom dans le Val do Salnés, tout près de la cave. Les vignes ont été plantées dès 1975 sur un coteau légèrement en pente à 127 mètres d'altitude. La sélection rigoureuse des raisins cueillis à la main est suivie d'une macération de 40 heures à température fraîche et d'une fermentation dans des cuves en acier inoxydable. Le vin blanc repose ensuite sur lies fines pendant de nombreux mois, les lies étant remuées de temps en temps. Enfin, 50% du vin mûrit en fûts de chêne français neufs pendant six mois, avant que le Finca Valiñas - après environ quatre ans passés dans le chai - ne soit déversé dans l'élégante bouteille bleue. Pour accompagner ce vin d'inspiration maritime, nous vous recommandons - comment pourrait-il en être autrement - un ceviche, un risotto aux fruits de mer, des tacos au poisson, des huîtres ou des moules.