

DRINKS.

Mar de Frades Albariño 2023 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	80242823
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
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 blanc
Dégustation	frais, léger et sec avec une acidité marquée, une minéralité prononcée et une salinité discrète ; accompagné de notes fruitées de citrons, de citrons verts, de pommes vertes, de poires et de mangues.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Albariño
Etiquette	polychrome, 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 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, s'efforce en outre activement de préserver la biodiversité dans les vignobles, de minimiser les émissions de gaz à effet de serre et de réduire la consommation de plastique. Le Mar de Frades Albariño est issu d'une sélection rigoureuse de raisins récoltés à la main, suivie d'une macération et d'une fermentation de 72 heures en cuve inox. Le vin blanc repose ensuite pendant six mois sur des lies fines avant d'être mis en bouteille dans une belle bouteille bleue. Il est recommandé de l'accompagner de toutes sortes de fruits de mer (thon, ceviche, moules, calamars...) ainsi que de plats à base de riz.