Mar de Frades Brut Nature

miércoles 12 de agosto de 2015

ESCRITO POR VINO EN BOCA, S.L.

Mar de Frades Brut Nature

Es un vino blanco espumoso procedente de España y elaborado por Bodegas Mar de Frades con uvas Albariño (100%) bajo la D.O. Rías Baixas.

Mar de Frades Brut Nature se elaboró poniendo el máximo cuidado en todos los procesos tras una selección exhaustiva de las mejores uvas.

- DENOM.ORIGEN / ZONA: Rías Baixas D.O.
- ENVEJECIMIENTO: Fermentación en botella a 12-13ºC y envejecimiento con las lías hasta el degüelle cuando se expulsan las lías y se rellena con el mismo espumoso.
- GRADUACIÓN: 12%
- FORMATO: 75 cl
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

NOTA DE CATA:

VISTA : Color amarillo dorado alimonado.

NARIZ : En nariz se muestra fino, complejo y expresivo. Primero manifiesta rasgos de la crianza en botella y un fondo de agua de mar, eucalipto y frutas blancas de profundo recuerdo al Albariño. Fondo de pan tostado y cáscara de almendra.

BOCA : En boca es amplio, sabroso, cremoso y fresco. De nuevo aparecen las notas propias de la variedad con final de la boca grato y fresco.

MARIDAJE:

Combina platos de pescado blanco y marisco.

OTROS:

Mar de Frades Brut Nature es el primer Albariño (100%) espumoso. Realizado con el Método Champenoise.

Se realizó un trabajo muy intenso en las mesas de selección y traslado de las uvas a la prensa dónde se obtuvo un sangrado de un 40% de mosto. Continúa la fermentación controlada a 15ºC. Mantiene al máximo su riqueza aromática y la intensidad de los matices.