

MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS 2014, GRAN BACCHUS DE ORO 2017



Madrid, 14 de Marzo 2017.- Finca Valiñas, el vino más exclusivo de bodegas Mar de Frades, se ha alzado con la máxima distinción en la edición 2017 del Concurso de Vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores. Con una puntuación superior a los 92 puntos, Mar de Frades Finca Valiñas es uno de los 15 vinos españoles premiados con un Gran Bacchus de Oro.

La gran cita española con el vino, Bacchus 2017 ha reunido en Madrid del 10 al 13 de marzo a un centenar de expertos catadores como jurado de su Concurso de Vinos. *Masters of Wine*, prescriptores, periodistas, *Masters of Sommelier* y enólogos, nacionales e internacionales, que han catado vinos de la práctica totalidad del atlas vinícola. En total más de 1.500 vinos participantes, con origen en Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Chile, Eslovaquia, España, Estados Unidos, Francia, Georgia, Hungría, Italia, México, Perú, Portugal, Principado de Andorra, República Checa, Rumanía, Túnez, Turquía y Uruguay.

Entre todos ellos, **Mar de Frades Finca Valiñas 2014 ha sido distinguido con la medalla de oro, el Gran Bacchus de Oro, premiando el carácter elegante y sofisticado de este albariño de color amarillo intenso y brillante, extremadamente aromático y el extraordinario toque salino propio de Mar de Frades.**

El Gran Bacchus de Oro 2017 se suma al Bacchus de plata recibido en la edición 2016 de esta cita mundial con el vino, y al **extenso medallero obtenido por la añada 2014 de Finca Valiñas**, con importantes premios como las medallas de plata obtenidas en el Challenge International du Vin 2016 y Decanter World Wine Awards 201, los bronce otorgados por International Wine Challenge 2016 y Decanter World Wine Awards Asia 2016 y los 97 puntos otorgados por Proensa.



Un vino que nace del espectacular viñedo del mismo nombre, Finca Valiñas, situado junto a la propia bodega Mar de Frades frente a la Ría de Arousa, de cuyas 7 hectáreas de viñedo se obtienen las uvas Albariño con las que se elaboran las 6000 botellas de este delicado vino, fermentado y criado al 50% en depósitos de acero y en bodega nueva de roble francés durante 6 meses, dando como resultado uno de los más elegantes vinos blancos españoles.

Mar de Frades Finca Valiñas 2014. PVP: 23,05 euros

Adjunta ficha de cata

Bodegas Mar de Frades

Bodegas Mar de Frades nace en 1987 y su trayectoria es paralela a la de la D. O. Rías Baixas. Pionera en la zona, representa la interpretación de la más arraigada tradición del Valle del Salnés, capital histórica del albariño. Sus nuevas instalaciones se inauguraron en 2007, situadas a pie del viñedo Finca Valiñas, en la ladera sur del monte del mismo nombre en el centro del valle del Salnés, con la ría de Arosa enfrente, donde llegan las brisas del Atlántico.

Acompañando al desnivel de la finca, el edificio de Mar de Frades se integra en el paisaje revestido del gris granito tan característico y cubierto con cobre, bruñido por los rigores del clima gallego. Recibe al visitante y da entrada a la bodega la figura de una vela simbólica de nuestro barco, rasgo de identidad de Mar de Frades.

Con más de veinte años de antigüedad, las parras de albariño se elevan emparradas formando un tapiz alejado de la humedad del suelo y recibiendo la brisa que llega del Atlántico. Un suelo extremadamente pobre y poco profundo formado por arenas de descomposición de granito imprime el carácter mineral de sus vinos. www.mardefrades.es

El Albariño ofrece momentos únicos e inesperados, que trasladan a las orillas del Atlántico y recuerdan la llegada de la vendimia y el soplo de este vino salino. Porque hay que tener la capacidad de encontrar la belleza en cada pequeña cosa, en cada pequeño detalle que nos rodea, algo que es capaz de volcarlo cada año Mar de Frades en la elaboración de su vino.

www.mardefrades.es

PARA MÁS INFO: N T E A M · 91 178 19 96

arantxa@nteampr.com (644 33 65 85) - susana@nteampr.com (657 80 49 31)