

La Mar

ANÁLISIS

FECHA DE VENDIMIA: Entre el 29 de septiembre y el 3 de octubre de 2016

GRADO DE AZUCAR EN VENDIMIA:
217 gr/l media

ALCOHOL: 12,5% vol.

FECHA DE EMBOTELLADO: : 28 de julio de 2017

LANZAMIENTO: Julio 2018

PRODUCCIÓN: 16.968 botellas de 75 cl,
1.100 magnum y 150 jeroboam

La Mar

A natureza atlántica do excepcional CAÍÑO BRANCO, practicamente exclusivo do Val do Rosal, dá nome a LA MAR para evocar a influencia física do océano nas súas características e a simbólica, na apertura ao mundo desta caste singular.

Recibe en LA MAR mestura de ALBARIÑO e LOUREIRO, para conseguir, sen perder o seu carácter, unha definición de viño única.

José María Fonseca.



Denominación de Orixe Rías Baixas
Bodegas Terras Gauda

2016

Aunque la mayor parte de la primavera de 2016 resultó lluviosa y fresca, hacia finales de junio, con el inicio del verano, se produjo un considerable incremento de la temperatura que creció de forma progresiva y se mantuvo prácticamente durante toda la estación. Así, el mes de julio fue el más cálido y seco desde que hay registros climáticos. El stress hídrico que sufrieron las cepas, manifestado por una fuerte deshidratación de las uvas afectó al Caiño, variedad caracterizada por su lenta y difícil maduración. Pero este stress se corrigió gracias a las ansiadas lluvias que se produjeron a principios de septiembre, antes de la vendimia, brindándonos este excelente final de maduración un vino complejo, de marcada personalidad, con delicados aromas de frutas maduras y herbáceos, pulidos con su característico perfil mineral y una potencia gustativa que termina en un final de boca inmenso.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas – Galicia.

VARIEDAD

95% Caiño blanco, 5% Albariño y Loureiro

VITICULTURA

Partimos de una uva de escasa producción, la menos productiva de las variedades blancas gallegas. El Caiño es de ciclo largo y maduración tardía, la última que se vendimia, encontrándonos con un elevado riesgo de lluvias.

Es una variedad muy delicada y sensible a los hongos por lo que requiere intervenciones como deshojados o podas en verde para evitar enfermedades, minimizar el uso de tratamientos y conseguir buenas y equilibradas maduraciones.

La decisiva y esencial virtud vitícola del Caiño, la que la hace única, es su facilidad para extraer al máximo las características del terroir donde se ubica.

VINIFICACIÓN

La uva Caiño con la que se elabora se macera en frío durante más tiempo que las otras variedades, para aprovechar su alto porcentaje de piel, favoreciendo así la extracción de sus sutiles aromas.

Tras la fermentación alcohólica, mantenemos el vino en contacto con sus lías durante algo menos de dos meses. Seguidamente descansa en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura al menos otros seis meses hasta llevarlo a la botella donde termina de afinarse durante un tranquilo reposo de al menos un año.

COMENTARIOS DE CATA

Nace La Mar con evocadores e intensos aromas maduros de frutas de hueso como el melocotón, sugestivos recuerdos de melón, piña y caqui junto a una insinuante fragancia de lichis. Tras esta primera sensación y dada la capacidad del Caiño de extraer las mejores características del terroir, se asoma una atractiva mineralidad, mostrando notas terrosas y frescos apuntes salinos. Estos potentes aromas descansan sobre tenues recuerdos de hierbas aromáticas y florales, finalizando en un fondo de lía fina cremoso y envolvente.

Como siempre, La Mar presenta una boca plena de sabores, resultando muy amplio, goloso, de gran cuerpo y tierno a la vez, sedoso, profundo y con una gran estructura. Es un vino que se puede masticar y asimismo su excelente acidez, le aporta frescura, longitud y favorece otra de las peculiaridades del Caiño, su sorprendente capacidad de envejecimiento.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Debido a su especial modo de elaboración y al carácter de esta variedad conviene abrir el vino un tiempo antes de degustarlo.

Potencial de Maduración/Envejecimiento: En su salida al mercado muestra de forma clara las excelentes características varietales y en un futuro de al menos cuatro años, irá evolucionando en botella ganando complejidad y madurez.

Temperatura óptima de consumo: entre los 10°C y los 12°C.

MARIDAJE

Se ensambla a la perfección con pescados y mariscos gracias a su buena acidez, pero el abanico de maridajes se amplía gracias a su poderoso cuerpo y volumen, pudiendo combinarse con guisos o carnes al horno sin descartar platos especiados o ligeramente picantes.