

LA MAR

Vendimia: Entre el 1 y el 4 de octubre de 2014

Grado de azúcar en vendimia: 207 gr/l media

Alcohol: 12,2% vol.

Embotellado: 20 de julio de 2015

Lanzamiento: Diciembre 2016

Producción: 16.580 botellas



2014

Las continuas lluvias y bajas temperaturas de la primavera y parte del verano, propiciaron un notable retraso en el desarrollo de las cepas, retraso que se redujo en el momento de la vendimia a tan solo cinco días. La lenta y difícil maduración del Caiño, variedad muy tardía, termino de forma satisfactoria gracias a que los últimos días de septiembre y los primeros de octubre disfrutamos de días calurosos y secos, brindándonos este final de maduración un vino complejo, de delicados aromas de frutas maduras, marcada mineralidad característica de esta variedad y una profundidad y potencia gustativa que lo conducen a un completo y largo recorrido en la boca, con un final que parece no terminar.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas - Galicia.

VARIEDAD

90% Caiño blanco, 10% 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 deshojadas 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 Caíño con la que se elabora se macera en frío durante más tiempo 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 a baja temperatura al menos otros seis meses hasta llevarlo a la botella donde termina de afinarse durante un tranquilo reposo de dos años.

COMENTARIOS DE CATA

Inicialmente nos sorprende La Mar por sus evocadores y limpios aromas tropicales, con predominio de piña madura, caqui y un sugerente recuerdo de lichi. Acompaña a esta primera impresión, dada la capacidad del Caíño de extraer las mejores características del terroir, una notable mineralidad, con sutiles notas terrosas en nariz y en retronasal. Esta sensación aromática se ampara en tenues recuerdos de hierbas aromáticas y melón maduro, sostenidos por un fondo de lía fina cremoso y envolvente.

Gracias a su alto contenido en glicerol, la boca de este vino resulta plena de sabores, jugosa y de gran untuosidad, con muy buena estructura y cuerpo, resultando así amplio, sedoso, goloso y con una sensación final en la boca que parece no terminar, sin duda, la principal virtud de esta añada de Caíño. Además, su elevada acidez le aporta frescura y a la vez facilita un perfecto envejecimiento del vino.

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 tres años, irá evolucionando en botella ganando complejidad y madurez.

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