



MAR DE FRADES
VIÑEDOS ATLÁNTICOS

Experiencias
Mar de Frades

2026



Esencia Albariño

28 €

- Visita guiada por viñedo.
- Visita a las instalaciones de la bodega.
- Cata de 3 albariños con diferentes perfiles de elaboración.
- Acompañados de un pequeño aperitivo local.



Cata sin visita 18 €

- Cata de 3 albariños seleccionados.
- Acompañados de un pequeño aperitivo local.



MAR DE FRADES
VÍNEDOS ATLÂNTICOS

MAR DE FRADES
VÍNEDOS ATLÂNTICOS

EXTINTOR



Maridaje Paisajes Atlánticos

38 €

- Visita guiada por nuestro viñedo.
- Visita a las instalaciones de la bodega.
- Cata de 3 vinos de nuestra Colección Paisajes Atlánticos:
 - Godello finca Lobeira (Val do Salnés)
 - Finca Monteveiga (Ribeira do Ulla)
 - Finca Valiñas (Val do Salnés)
- Maridaje elaborado especialmente para cada uno de los vinos.

*Precios comisionables 10%
Grupo privado a consultar*





Innovación y Paisajes

60 €

- Bienvenida y visita guiada por nuestro viñedo.
- Visita a las instalaciones de la bodega.
- Cata de 3 vinos de nuestra Colección Paisajes:
 - Finca Monteveiga (Ribeira do Ulla)
 - Finca Lobeira (Val do Salnés)
 - Finca Valiñas (Val do Salnés)
- Cata durante la visita de 3 vinos en investigación:
 - elaboración en hormigón
 - elaboración en madera
 - vino dulce de albariño (Ice wine)
- Maridaje elaborado especialmente para cada uno de los vinos de la Colección Paisajes.

*Precios comisionables 10%
Grupo privado a consultar*





Sunset Mar de Frades 70 €/pax

- Copa de bienvenida en nuestra terraza frente a la Ría de Arousa.
- Visita a las instalaciones de la bodega.
- Cata maridaje debajo de nuestras parras, con nuestros 3 vinos de finca, la Colección Paisajes Atlánticos.
- Gastronomía km 0 para acompañar a cada uno de los vinos.
- Música en directo amenizando el atardecer.
- Picnic post cata acompañado de nuestro Godello.
- Final dulce maridado con nuestro vino dulce en investigación, Ice Wine albariño.

*Época estival exclusivamente
Precios comisionables 10%
Grupo privado a consultar*







Grupo Privado

115 €/pax

Taller de cocina: sabores Mar de Frades

- Visita guiada por nuestro viñedo Finca Valiñas.
- Visita a las instalaciones de la bodega.
- Cata en bodega de 3 vinos seleccionados para la ocasión
 - Mar de Frades Brut Nature
 - Finca Monteveiga
 - Finca Valiñas
- Taller de cocina a base de pescados y mariscos de la ría, en la Quinta de San Amaro, con la chef Rocío Garrido al mando de los fogones.
- Comida acompañada de:
 - Mar de Frades Albariño
 - Godello finca Lobeira

Precios comisionables -10%



MAR DE FRADES



Faro Silleiro By Mar de Frades

- Alojamiento y desayuno en el Hotel Boutique Faro Sillerio (Baiona).
- Cena exclusiva en la Taberna Atlántica Faro Pequeno by Mar de Frades, al lado del hotel.
- Visita a las instalaciones de Mar de Frades, con paseo por nuestro viñado.
- Visita a nuestras salas de investigación.
- Cata de 3 vinos Mar de Frades seleccionados para la ocasión.

Precios a consultar





Carta de navegación Mar de Frades

- Visita a las instalaciones de Mar de Frades, con paseo por nuestro viñedo.
- Visita a nuestras salas de investigación.
- Cata de vinos en investigación, que todavía no están en el mercado.
- Navegación a bordo de un exclusivo velero con salida desde el puerto deportivo de Sanxenxo.
- Carta de navegación: Espumoso Brut Nature Mar de Frades, Godello finca Lobeira, Finca Valiñas.
- Picoteo a bordo con productos de nuestra tierra.

*Época estival exclusivamente
Precio a consultar*

Bodega Mar de Frades

Finca Valiñas, Arosa, 36637, Meis,
Pontevedra

Latitud: 42.503221 | Longitud: -8.748486

Contacto: Sandra Álvarez

Tlf. 605 53 86 50

Email: info.mardefrades@zamoracompany.com

