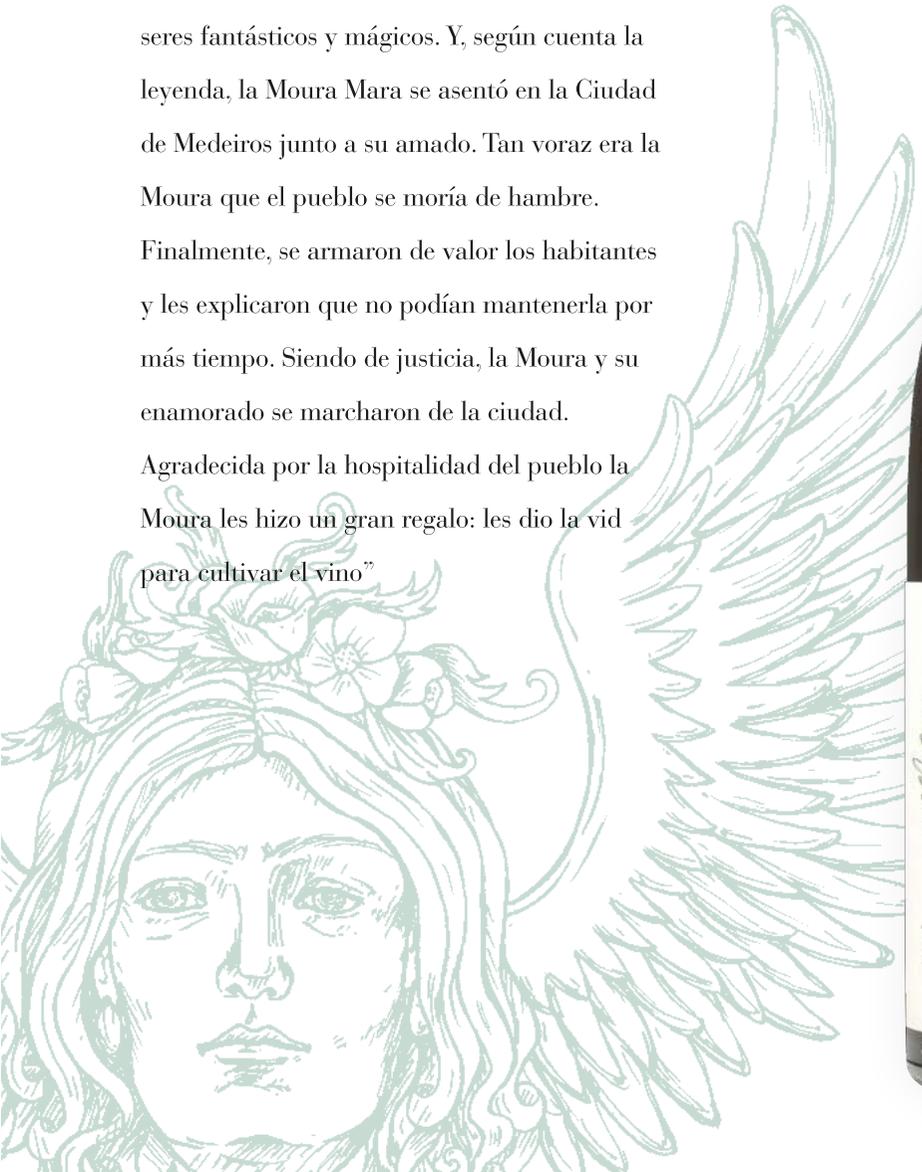


Godello

MARA MOURA

“**G**alicia, tierra de secretos, esconde seres fantásticos y mágicos. Y, según cuenta la leyenda, la Moura Mara se asentó en la Ciudad de Medeiros junto a su amado. Tan voraz era la Moura que el pueblo se moría de hambre. Finalmente, se armaron de valor los habitantes y les explicaron que no podían mantenerla por más tiempo. Siendo de justicia, la Moura y su enamorado se marcharon de la ciudad. Agradecida por la hospitalidad del pueblo la Moura les hizo un gran regalo: les dio la vida para cultivar el vino”



Elaboración

Con el objetivo de lograr una complejidad aromática y mayor frescura, Mara Moura está elaborado a partir de una selección de viñedos de altura de godello de la D.O. Monterrei, con suelos de esquistos.

Realiza una fermentación alcohólica a baja temperatura y un bâtonnage dos veces por semana para mantener las lías en suspensión, de manera que aporten untuosidad y complejidad al vino.

Para potenciar las sensaciones aromáticas, se incorpora al vino un pequeño porcentaje de treixadura que aporta notas florales y minerales. El resultado es un vino fresco y con nervio, en el que destaca la tipicidad del varietal y con gran potencial de guarda.

Cata

Mara Moura es amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz predominan aromas cargados de mineralidad, notas balsámicas y fragancias florales. Su entrada en boca es potente, con una sensación fresca, buena estructura y equilibrio, donde resaltan notas de fruta blanca y minerales, acompañado de una sensación untuosa y sedosa debido a su trabajo sobre lías