

# *Bastardo* MARA MOURA

*Edición Limitada*

“**G**alicia, tierra mítica, esconde seres fantásticos y mágicos. 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 regalo: les dio la vid para elaborar el vino”



## *Elaboración*

Mara Moura Rosado se elabora con uva bastardo (merenzao), uno de los varietales autóctonos más antiguos y minoritarios de Galicia, que prácticamente se encuentra extinguido. Es una uva muy fresca con un importante componente mineral y especiado pero que tiene muy poco color y la piel muy fina, haciéndola perfecta para la elaboración de vinos rosados.

La vendimia de la parcela se realiza de forma temprana para realzar así la frescura de esta variedad.

Esta edición limitada a 1027 botellas, se elabora mediante un prensado de uva entera usando únicamente el mosto flor siempre a bajas presiones para controlar la extracción de color.

## *Cata*

Mara Moura Rosado presenta un color rosa palo, con capa muy baja. Se trata de un vino muy elegante pero con una intensidad muy alta.

En un primer momento, se perciben los aromas de fruta roja semimadura, destacando la fresa silvestre, la ciruela y la cereza verde. Todo ello, acompañado de la esencia floral del jazmín y las violetas y redondeado por complejas notas de hierbas aromáticas como el romero y la lavanda.

En boca, Mara Moura Rosado es un vino untuoso, con estructura de un “blanc de noir”. Es fresco, largo y persistente.