

O CON DA MOURA



“E s en lo alto del muro de Medeiros, entre las murallas del castro, donde encontramos “O con da Moura”, una piedra de granito de gran tamaño en el que descansaba la Moura tras sus grandes banquetes.

Desde su silla podía divisar el valle y las laderas de las montañas, en ese momento entendió que aquel lugar privilegiado era casi perfecto, tan sólo le faltaba un tesoro más: la vid. Ese fue su obsequio de agradecimiento al pueblo de Medeiros antes de partir, y desde aquel momento comenzó una de las historias más exitosas en el mundo del vino.



Elaboración

Tras la vendimia manual en cajas de 20 kg, la uva pasa por una rigurosa mesa de selección también manual y es suavemente prensada. Los mostos se elaboran por separado según su origen, con el fin de extraer el mayor potencial de cada parcela.

La uva de A Bodeguíña es fermentada en tinos de roble francés de 2.500L, una fermentación lenta y controlada a suave temperatura, tras la cual permanecerá en una crianza de 8 meses con un trabajo constante con sus lías. La uva procedente de Porto Lobos y Rabo lagarto es fermentada en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 16-18°C. Tras la fermentación también se realiza un trabajo constante con sus lías durante 6 meses.

Una vez terminadas las crianzas por separado, se realiza el ensamblaje, permaneciendo 4 meses en acero inoxidable para una perfecta integración. Una vez embotellado, permanece en botella 8 meses antes de su salida al mercado.

Cata

O Con da Moura es un vino intenso, balsámico, floral, en el que destacan los aromas a hinojo y romero. Tiene gran presencia de fruta de membrillo, níspero, con una madera sutil y bien integrada. Tiene una entrada en boca potente, fresca y estructurada con una intensa sensación cremosa con volumen y persistente.