



Región y Denominación
Ribeira Sacra, España

Uva
100% Mencia

Producción
22000 Botellas

Cultivo
Orgánico

FUDRE

Abadía da Cova

Filosofía

Adegas Moure es una histórica bodega familiar de la Ribeira Sacra, cuyos orígenes se remontan a finales del siglo XIX, cuando Baldomero Moure comenzó a plantar viñedo en la emblemática finca de Cuñas. Fundada oficialmente en 1958, la bodega ha sido pionera en la valorización de este territorio único.

Hoy, bajo la cuarta generación familiar, elaboran vinos como Abadía da Cova con mínima intervención y trabajo manual, reflejando la autenticidad, el paisaje y la identidad profunda de la Ribeira Sacra.

Estilo

Fudre tinto se elaboró con las uvas procedentes de cuatro viñedos propios de la zona de Ribeiras de Miño, viñedos viejos de entre 40 y 80 años de edad en suelos de granito en orientación sur. Y de dos viñedos propios de la zona de Montefurado de entre 20 y 30 años de edad en suelos de pizarra.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20 kg, con una primera selección en el viñedo y una segunda selección manual antes de la entrada en bodega. Cada parcela fermenta por separado en fudres de roble francés con capacidades entre 2.000 y 7.000 litros. El vino permanece en crianza en esos mismos fudres durante un periodo de entre 6 y 9 meses, hasta su embotellado.