



PEDRAS LÍQUIDAS

Abadia da Cova

Filosofía

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

Este vino procede de una única parcela de 0,5 ha en Montefurado, viñedo plantado en 2005 sobre suelos de pizarra.

Las uvas se recogen manualmente en cajas de 20 kg, se hace una primera selección en viñedo y una segunda selección manual antes de entrar en bodega. El vino fermenta en barricas de 600 L de roble francés nuevas y permanece en la barrica sobre sus lías 6 meses.

Región y Denominación

Ribeira Sacra, España

Uva

100% Godello

Producción

2500 Botellas

Cultivo

Orgánico
