



SAPIENTIA

Lagar de Moha

Filosofía

El Lagar de Moha es una bodega familiar fundada en 2018 por Ángeles y Alberto en la D.O. Rueda, con una filosofía centrada en la biodinámica y el respeto absoluto por la naturaleza. Ubicada en una casona histórica del siglo XVIII, es la primera y única bodega biodinámica certificada de la denominación.

A partir de viñedos propios cultivados con tratamientos naturales, elaboran vinos auténticos y precisos que combinan tradición e innovación, expresando con pureza el carácter único del terroir de Rueda.

Estilo

La vendimia se realiza de forma manual durante la noche para preservar la frescura de la uva. Tras una maceración en frío, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y con levadura indígena. Posteriormente, el vino permanece sobre sus lías durante varios meses, lo que aporta complejidad y estructura sin perder la frescura varietal. Aromas intensos de frutas tropicales como piña y maracuyá, acompañados de notas herbáceas y cítricas. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez bien integrada y un final persistente que destaca por su elegancia y carácter varietal.

Región y Denominación

Rueda DOC, España

Uva

100% Verdejo

Producción

25000 Botellas

Cultivo

Orgánico y biodinámico
