



VARRON

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

El mosto fermentó en depósitos de hormigón. Una vez finalizada la fermentación, el vino se introdujo en barricas de roble francés de 600 lts por 12 meses.

En nariz tiene una gran intensidad aromática, predominando notas minerales y de frutas con hueso junto con notas ahumadas y tostadas muy ligeras. Aparecen también notas herbáceas como el hinojo y tomillo.

En boca tiene una gran complejidad junto con una sensación muy cremosa, sedosa y untuosa. Excelente textura, con un final largo y persistente.

Es un vino con cuerpo, estructura y volumen con capacidad alta de guarda.

Región y Denominación

Rueda DOC, España

Uva

100% Verdejo

Producción

8000 Botellas

Cultivo

Orgánico y biodinámico
