



SEÑOR DA FOLLA VERDE

Señor da Folla Verde es el vino blanco más exclusivo de nuestra bodega con una producción de botellas limitada. Solo comercializamos 20.800 botellas al año de este albariño Rías Baixas. Para su elaboración empleamos uvas albariño (70%), loureira (15%) y treixadura (15%).

Variedades	70% Albariño - 15% Loureira - 15% Treixadura
Maridaje	Con todo tipo de comidas, especialmente con mariscos, pescados, patés y ahumados
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Vegano
Momento de consumo	Para el día a día

ELABORACIÓN

Con sumo cuidado se enfría entre 5 y 7 grados y se macera entre 14 y 16 horas con una fermentación suave a 14 grados que dura 16 días.

Nuestro vino Señor da Folla Verde presenta un color amarillo pajizo con notas verdosas. El aroma, pleno y goloso, recuerda a la fruta madura, con unos rasgos florales. Ofrece un sabor fresco, carnoso, selecto, cálido y diferente.

RECONOCIMIENTOS

Bacchus de oro

MARIDAJE

Con todo tipo de comidas, especialmente con mariscos, pescados, patés y ahumados

MARQUÉS DE VIZHOJA

Esta historia empieza y termina en "La Moreira". Una finca dominada por un histórico Pazo del Siglo XVIII, que vigila desde sus torres la evolución de sus cepas de Albariño, Treixadura y Loureira.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rías Baixas

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Vegano

REGIÓN

Condado del Tea

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1968

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional