



## 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%).

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

### ELABORACIÓN

Con sumo cuidado se enfriá 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Vegano

**REGIÓN**  
Condado del Tea

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
1968

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional