

La bodega

Mar de Envero es una bodega que, desde su fundación en el año 2007, elabora vinos gallegos únicos, con tipicidad y personalidad propia. Tras liderar proyectos singulares en diferentes denominaciones de origen, su elaborador Manyo Moreira retorna a Galicia, una tierra en la que por suelo, clima y variedades de uva, encuentra el carácter y la elegancia que necesita para sus vinos.

Nuestro trabajo arranca en el campo, donde aplicamos los trabajos de viticultura necesarios para conseguir una excelente calidad de uva, respetando el medioambiente y minimizando de esta forma los procesos de elaboración realizados en la bodega.

El carácter de nuestros vinos está marcado por la influencia del Atlántico y las particulares características de nuestro terreno.

Todos los cuidados procesos que aplicamos, tanto en la viña como en la bodega, contribuyen a convertir nuestros vinos en un verdadero reflejo del potencial que ofrecen nuestras variedades de uva autóctonas.

El nombre

Estando el elaborador de la bodega ampliando sus conocimientos en viticultura en la subzona de Rías Baixas de O Rosal, se sorprendió al pasar por una zona de viñedos en la que la superficie foliar de los emparrados se situaban en una cota inferior a la del camino, y este follaje se extendía de forma ondulante, como formando olas verdes que se fundían en el mar. Curiosamente este avistamiento se produjo en agosto, momento en el que se produce el ansiado envero, fenómeno en el que la uva se dulcifica y cambia su color, tornándose en un solo día amarillenta la blanca y oscura la tinta, proporcionando así al racimo el característico tono de la maduración.



Rías Baixas
Denominación de Origen