

M

M O R A I M A

A L B A R I Ñ O

*Rias Baixas*  
DENOMINACION DE ORIGEN

**Viña Moraima, S. Coop. Galega**

Porráns, 1 \_ Bajo

36191 BARRO \_ PONTEVEDRA

Tlf /Fax: 986.71.12.06

Móvil: 679.400.756

e-mail: [contacto@adegamoraima.com](mailto:contacto@adegamoraima.com)

web: [adegamoraima.com](http://adegamoraima.com)



# ¿QUIÉN SOMOS?, NUESTRA PEQUEÑA HISTORIA

Viña Moraima, S. Coop. Galega es un proyecto que se crea gracias a la iniciativa de un grupo de gente de la localidad pontevedresa de Barro. Una de las principales razones para llevarlo a cabo es la tradición cosechera secular de Barro, que abasteció de vino a la ciudad de Pontevedra. Los socios de esta bodega antes de ser viticultores fueron cosecheros, cuando los restauradores de Pontevedra iban a buscar el vino por las pequeñas bodegas de las casas de Barro en un carro de bueyes. Con los nuevos tiempos, estos cosecheros dejaron de elaborar el vino, sus pequeñas bodegas de suelo de tierra ya no cumplían con las nuevas normativas cada vez más restrictivas y pasaron a vender la uva a las grandes bodegas. Eso si, elaborando siempre una pequeña parte de la uva para el autoconsumo del vino en las casas.

Viña Moraima trata de recuperar una forma de hacer las cosas, fundando una bodega en la que elaborar su propio vino, con la idea clara de hacer una apuesta seria por la calidad. Para esto, nada mejor que conjugar el buen hacer y tradición de varias generaciones de viticultores y cosecheros, con la incorporación de gente joven formada y preparada en viticultura y enología que logre compaginar estos dos mundos y plasmarlos en un vino.



# M

La pasión por el vino se aprecia en sus propias experiencias, viticultores modelo con cepas centenarias que cuidan su uva no para venderla en función de los kilos, sino para hacer un buen vino. El objetivo es común para todos, lograr sacar al mercado uno de los mejores albariños de Rías Baixas, poniendo en valor su saber vitícola.

La conjugación de lo mejor del pasado y del presente permite que el vino sea una combinación perfecta entre estos dos tiempos; dos mundos que se dan la mano y de los que quitaron sus mejores cualidades: un equipamiento con unas características enológicas favorables, que permita elaborar un vino que contenga todo aquello que singulariza los caldos tradicionales de Barro: el mimo por las cepas, los viñedos emplazados en las laderas donde siempre estuvieron y las técnicas culturales propias de la zona. **Lo que les de la viña es lo que van a embotellar.**

# LA BODEGA

La bodega tiene una producción limitada de 50.000 botellas. Elabora un vino cuyo origen se encuentra en los viñedos con una calidad que destaca por encima de todo. Un vino mimado por 11 enólogos (cada viticultor lo es) que da como fruto un caldo hecho en la viña (“Terroir”) y no en la bodega.

La bodega no invirtió en ladrillo ni en piedra, sino en el equipamiento necesario con una características enológicas favorables, que permita sacar el máximo partido a lo que dan las viñas para la elaboración de un vino tradicional “Vino de Garage”.

La idea en la que se basa la iniciativa puesta en marcha por las personas que conforman Viña Moraima es hacer a cada socio partícipe do resultado final. De forma que su implicación en el proceso sea total, participando no sólo en los trabajos do su viñedo, sino también en la elaboración en vendimia, en los trabajos de la bodega, embotellado y comercialización. No disponen ni contratan personal ajeno a la sociedad, todo de principio a fin pasa por sus manos, controlando así todo el proceso.

La representación de la bodega le corresponde a Salomé Cancela Romero. Una mujer joven, dinámica y emprendedora que compagina su trabajo como abogado con su propia tradición familiar. Forma parte de la cuarta generación vitivinícola de su familia y tiene además una onda afición por la gastronomía, ya que escribe un Log gastronómico en Internet, y pertenece al grupo de los conocidos como **blogogastrónomos gallegos**.





# FICHA DE CATA

VINO	Moraima
COSECHA	2006
ZONA DE PRODUCCIÓN	Rías Baixas
VARIETADES	Albariño, 100%

## DATOS DEL VIÑEDO

Enclavados en el municipio pontevedrés de Barro, en las laderas del valle del Salnés nuestros viñedos están sometidos a la influencia Atlántica con suaves temperaturas y abundantes precipitaciones. Utilizando en su cultivo las técnicas culturales propias de la zona como la poda tardía, la no utilización de herbicidas ni de antibotánicos, deshojado de los racimos y el aclareo.

El viñedo se desarrolló en excelentes condiciones ausente de plagas y enfermedades y con una óptima maduración. Producción de uva 42.859 Kg. en 5Ha.

## VENDIMIA

Comezón el 18 de septiembre con la uva muy madura y buen equilibrio entre acidez y concentración de azúcares. Separando las producciones de las plantaciones más viejas y seleccionando los racimos en la propia viña.

## ELABORACIÓN

Una vez en bodega a los racimos se les retira raspón. Proporcionado también así una leve rotura del hollejo que permite una salida parcial del mosto. Se macera en su totalidad a 8°C durante 10h. con ligeros remontados. A continuación se extrae el mosto yema lentamente, se desfanga y se pasa al depósito de fermentación donde ya teníamos incorporado el pie de cuba. La fermentación se produce a una temperatura de 15,5 °C durante aproximadamente 20 días. A continuación se trasiega, se deja el vino sobre lía fina las cuales son remontadas periódicamente. Mediante la cata se va viendo la evolución del vino hasta que consideremos que está en el momento óptimo para el embotellado.

## NOTA DE CATA

Vino de carácter varietal donde destaca su amplitud y equilibrio gustativo.

A la vista se muestra limpio y muy brillante, color pajizo con reflejos verdosos.

En nariz es intenso y complejo, con toques frescos de frutas y flores blancas.

En boca muestra un ataque suave, equilibrado en cuerpo y acidez, redondo, sabroso y muy persistente.

Se recomienda para una óptima degustación una temperatura de 12 a 14°C.

**Moraima es un vino especial, de calidad, en cuyo bagaje se aprecia la experiencia de cien años.**



foto: Oscar Beiro

M

[www.adegamoraima.com](http://www.adegamoraima.com)