

A adega

Mar de Envero é unha adega que, desde a súa fundación no ano 2007, elabora viños galegos únicos, con tipicidade e personalidade propia. Tras liderar proxectos singulares en diferentes denominacións de orixe, o seu elaborador Manyo Moreira retorna a Galicia, unha terra na que por chan, clima e variedades de uva, atopa o carácter e a elegancia que necesita para os seus viños. Actualmente, a adega Mar de Envero ofrece 4 viños: «Troupe», un viño canalla e descarado, pensado para gozar en compañía, «Mar de Envero», un inusual viño galego elaborado sobre lías, e as últimas incorporacións, «Mar de Envero Tinto Barrica» e «Mar de Envero Branco Barrica», as nosas rarezas de edición limitada.

O noso traballo arrinca no campo, onde aplicamos os traballos de viticultura necesarios para conseguir unha excelente calidade de uva, minimizando desta forma a súa manipulación durante os procesos de elaboración realizados na adega.

O carácter dos nosos viños está marcado pola influencia do Atlántico e as particulares características do noso terreo.

Todos os coidados procesos que aplicamos, tanto na viña como na adega, contribúen a converter os nosos viños nun verdadeiro reflexo do potencial que ofrecen as nosas variedades de uva autóctonas.

O nome

Atopándose o elaborador da adega ampliando os seus coñecementos en viticultura na subzona de Rías Baixas do Rosal, sorprendeuse ao pasar por unha zona de viñedos na que a superficie foliar dos emparrados se situaba nunha cota inferior á do camiño, e esta follaxe estendíase de forma ondulante, como formando ondas verdes que se fundían no mar. Curiosamente este avistamento produciuse en agosto, momento no que se produce o ansiado envero, fenómeno no que a uva se dulcifica e cambia a súa cor, tornándose nun só día amarelada a branca e escura a tinta, proporcionando así ao acio o característico ton da maduración.



Rías Baixas
Denominación de Origen