

## Bodega Sanclodio presenta Finca Palmeira, la máxima expresión del Valle del Avia (Ribeiro)

**El nuevo vino de la bodega ourensana presidida por Carlos Moro nace de una viticultura minuciosa y una elaboración orientada a preservar la pureza de la uva, tras un paso sobre lías en depósito y fudre de roble francés.**

**Leiro, Ourense, 29 de abril de 2026.** Bodega Sanclodio presenta **Finca Palmeira**, un vino blanco de finca que nace en la viña que le da nombre, en pleno valle del Avia, en Gomariz, a escasos metros de la bodega. Desde este enclave privilegiado de la D.O. Ribeiro, marcado por un clima de influencia atlántica, surge un vino concebido para expresar su origen fielmente.

**“Galicia representa una forma única de entender el vino: desde el paisaje, la tradición y una sensibilidad atlántica que imprime carácter, frescura y autenticidad. Con Finca Palmeira reafirmamos nuestro compromiso con esta tierra y con la idiosincrasia del Ribeiro, elaborando un vino que nace del respeto al origen y de la voluntad de expresar con honestidad la singularidad de esta zona extraordinaria”,** afirma Carlos Moro.

### **SOBRE EL VIÑEDO, FINCA PALMEIRA.**

La Finca Palmeira, de poco más de 3 hectáreas, se asienta sobre bancales de sábrego, pizarras y esquistos, típico del corazón del Ribeiro, donde se cultiva la vid desde el siglo XIII gracias al trabajo de los monjes, entre otros, del Monasterio de San Clodio. Terreno arcilloso arenoso procedente de la degradación de los granitos que imperan en la zona y que constituye un suelo mineral, con materia orgánica adecuada para la producción de vinos con casta. Esta finca es un predio especialmente singular en el corazón de la ladera de oro de la D.O. Ribeiro, ligera ladera orientada al mediodía y perfectamente frenada. Esta finca es la unión de pequeños viñedos, cuidadosamente restituidos por el equipo viticultores de la bodega, expertos y conocedores del terreno.

### **SOBRE EL VINO, FINCA PALMEIRA SANCLODIO.**

Elaborado con **Treixadura, Loureira y Albariño**, Finca Palmeira busca preservar la pureza del viñedo. La vendimia se realiza manualmente, en cajas de 18 kilos, para conservar intacta la calidad de la uva desde la cepa hasta su entrada en bodega.

Uno de los rasgos que definen la personalidad de este vino es su elaboración. Un prensado ligero y un manejo delicado permiten trabajar únicamente con el mosto de menor extracción, garantizando la calidad del vino. Tras la fermentación, **Finca Palmeira permanece en contacto con sus lías finas**, un trabajo esencial para construir su volumen, textura y complejidad. Una parte del vino evoluciona en depósito y otra en **fudre de roble francés**, en una elaboración que aporta profundidad, sin enmascarar la expresión varietal ni su carácter atlántico. Meses después, un coupage final da lugar a un blanco de gran armonía, amplitud y carácter gastronómico.

En cata, Finca Palmeira se muestra con **tonos amarillo verdoso**, reflejo de su juventud, y con una lágrima marcada que anticipa su volumen en boca. En nariz despliega una expresión compleja, con **matices de fruta de hueso, notas florales y un delicado toque especiado** procedente de su paso por madera. En boca destaca por su **buena acidez, equilibrada por la untuosidad y el volumen**, y por un postgusto largo y persistente que confirma su perfil elegante y envolvente. Por su estructura, frescura y

# NOTA DE PRENSA

textura, Finca Palmeira es un vino especialmente versátil. Su perfil lo convierte en un gran aliado para la hostelería, reforzando su carácter de blanco gastronómico.

Con este lanzamiento, Bodega Sanclodio reafirma su apuesta por la elaboración de grandes vinos blancos de variedades autóctonas, capaces de conjugar elegancia, sutileza, frescura y profundidad. Finca Palmeira encarna esa mirada: la de un vino que nace de un lugar concreto, que se construye desde la precisión enológica y que reivindica la capacidad del Ribeiro para dar origen a blancos de gran personalidad.

## **Bodega Sanclodio**

Bodega Sanclodio, en el valle del Avia, es una de las once bodegas de Bodegas Familiares Matarromera propiedad de Carlos Moro. Esta bodega se convierte en la segunda del grupo bodeguero bajo la Denominación de Origen Ribeiro desde 2022. Su situación privilegiada con casi 15 hectáreas de viñedo que descienden el valle en forma de bancales en suelo de sábrago, aporta a los vinos de esta bodega una identidad y carácter único. La peculiaridad de estos viñedos y su disposición en socalcos son testigo de vendimias de sus propias uvas totalmente manuales resultando en un exclusivo vino debido a la caracterización de su terreno. Bodega Sanclodio se convierte así en cuna del ribeiro.

Más información: <http://bodegasanclodio.com>