



EL RODABALLO

Variedades	Uvas tradicionales de procedencia nacional
Maridaje	Está recomendado para su consumo en cualquier ocasión. Es ideal para degustarlo solo o para acompañar pescados, pastas y otras comidas.
Añada	2024
Grado alcohólico	11,50%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Vegano

NOTA DE CATA

El Rodaballo presenta un color amarillo pajizo con unas notas verdosas. Su aroma es fresco, fino y penetrante, con toques frutales. Ofrece un sabor equilibrado que recuerda a manzana y pera, con suaves notas cítricas.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos James Suckling

MARIDAJE

Está recomendado para su consumo en cualquier ocasión. Es ideal para degustarlo solo o para acompañar pescados, pastas y otras comidas.

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

REGIÓN

Condado del Tea

AÑO DE CREACIÓN

1968

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Vegano

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional