



## EL RODABALLO

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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Vegano

**REGIÓN**  
Condado del Tea

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
1968

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional