



## MARQUÉS DE VIZHOJA - 0,375 L

Variedades	Uva tradicional nacional
Maridaje	Está recomendado para su consumo en cualquier ocasión. Es ideal para degustarlo solo o para acompañar pescados, pastas y otras comidas.
Añada	2023
Grado alcohólico	11,50%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	375 ml.
Filosofía de elaboración	Vegano

### NOTA DE CATA

Marqués de Vizhoja 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

Medalla oro Best Wine of Spain Challenge Irlanda 2023 (cosecha 2022), Bacchus de oro (Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2022, cosecha 2021) y 90 puntos otorgados por James Suckling (cosecha 2021 y 2022). Además, ha sido distinguido con 4 estrellas y 88 puntos en la Guía Peñín (cosecha 2021, Guía Peñín 2023).

También ha recibido la medalla de plata en Best of Spain Challenge Irlanda 2019 (cosecha 2018) y la medalla de oro en el International Awards Virtus 2020 (cosecha 2019), medalla plata 90 puntos en IWSC 2021 (International Wine & Spirits Competition – Cosecha 2020), medalla de plata en Best of Spain Challenge Irlanda 2021 (cosecha 2021), medalla de plata en Best of Spain Challenge Netherlands 2021 (cosecha 2021) entre otros reconocimientos.

### 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

### FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Vegano

### REGIÓN

Condado del Tea

### VIÑEDO PROPIO

Si

### AÑO DE CREACIÓN

1968

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional