



MARQUÉS DE VIZHOJA

producto.variedad Uva tradicional nacional
desTexto

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

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcoholico 11,50%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Vegano

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.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.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Rías Baixas

BODEGA.REGION

Condado del Tea

BODEGA.ANYOCREACION

1968

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Vegano

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional