iguazú
VINS AL MAJOR

MARQUÉS DE VIZHOJA

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	2025
Grado alcohólico	11,50%
Temperatura de servicio	8-10 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	3 L.
Filosofia 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 Challengue 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.

---

iguazú
VINS AL MAJOR

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Vegano

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional