iguazú
VINS AL MAJOR

MARQUÉS DE VIZHOJA

Varietats	Raïm tradicional nacional
Maridatge	Està recomanat per al consum en qualsevol ocasió. És ideal per degustar-lo sol o per acompanyar peixos, pastes i altres menjars.
Anyada	2025
Temperatura de servei	7-10 ºC
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofía d'elaboració	Vegà

NOTA DE CATA

Marquès de Vizhoja presenta un color groc palla amb unes notes verdoses. La seva aroma és fresca, fina i penetrant, amb tocs fruiters.

RECONEIXEMENTS

Medalla or Best Wine of Spain Challengue Irlanda 2023 (collita 2022), Bacchus d'or (Concurs Internacional de Vins Bacchus 2022, collita 2021) i 90 punts atorgats per James Suckling (collita 2021 i 2024) Peñín (collita 2021, Guia Peñín 2023).

També ha rebut la medalla de plata a Best of Spain Challenge Irlanda 2019 (collita 2018) i la medalla d'or a l'International Awards Virtus 2020 (collita 2019), medalla plata 90 punts a IWSC 2021 (International Wine &2) plata a Best of Spain Challenge Irlanda 2021 (collita 2021), medalla de plata a Best of Spain Challenge Netherlands 2021 (collita 2021) entre altres reconeixements.

MARIDATGE

Està recomanat per al consum en qualsevol ocasió. És ideal per degustar-lo sol o per acompanyar peixos, pastes i altres menjars.

MARQUÉS DE VIZHOJA

Aquesta història comença i acaba a "La Moreira". Una finca dominada per un històric Pazo del Segle XVIII, que vigila des de les seves torres l'evolució dels ceps d'Albariño, Treixadura i Loureira.

POBLACIÓ
Arbo, Pontevedra

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Rías Baixas

REGIÓ
Condado del Tea

ANY DE CREACIÓ
1968

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Vegà

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Convencional