iguazú
VINS AL MAJOR

TORRE LA MOREIRA

Torre la Moreira és l'albariño més pur de Bodegas Marqués de Vizhoja. Torre la Moreira té un color groc palla amb notes verdoses. La seva aroma recorda la poma, la pera i les herbes aromàtiques.

Varietats	100% Albariño
Maridatge	Amb tot tipus de menjars, especialment amb marisc, peix, carns blanques i pastes fines.
Anyada	2025
Temperatura de servei	7-10 ºC
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofía d'elaboració	Vegà
Moment de consum	Pel dia a dia

RECONEIXEMENTS

La seva qualitat ha estat acreditada amb nombroses distincions. Medalla plata a Guia de vins, destil·lats i cellers de Galícia 2023 (collita 2021). Medalla or i 95 punts a International Wine Challenge 2022 (collita 2021), medalla or a Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2020 (collita 2019), medalla bronze IWSC 2021 (collita 2020), medalla 2 2020), medalla de plata a Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2021 (collita 2020), medalla d'or a Best of Spain Challenge Netherlands 2021 (collita 2020) i 91 punts a James Suckling (collita 2022).

A més, Torre la Moreira ha estat el primer albariño a incloure un sistema de lectura braille a la seva etiqueta. És una mostra més del compromís dels nostres cellers amb la responsabilitat social i la integració dels col·lectius amb dificultats.

MARIDATGE

Amb tot tipus de menjars, especialment amb marisc, peix, carns blanques i pastes fines.

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