



TORRE LA MOREIRA

Torre la Moreira es el albariño más puro de Bodegas Marqués de Vizhoja. Elaboramos este albariño Rías Baixas empleando uvas propias que seleccionamos y recolectamos a mano en nuestra Finca la Moreira y en otras fincas del Condado do Tea. Solo utilizamos uva albariña, lo que lo convierte en un Rías Baixas 100%. Torre la Moreira tiene un color amarillo pajizo con notas verdosas. Su aroma recuerda a la manzana, la pera y a hierbas aromáticas. Es intenso y complejo. Ofrece un sabor goloso, franco, suave y afrutado.

Variedades	100% Albariño
Maridaje	Con todo tipo de comidas, especialmente con mariscos, pescados, carnes blancas y finas pastas.
Añada	2024
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Vegano
Momento de consumo	Para el día a día

RECONOCIMIENTOS

Su calidad ha sido acreditada con numerosas distinciones. Medalla plata en Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2023 (cosecha 2021). Medalla oro y 95 puntos en International Wine Challenge 2022 (cosecha 2021), medalla oro en Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2020 (cosecha 2019), medalla bronce IWSC 2021 (cosecha 2020), medalla bronce en International Wine Challenge 2021 (cosecha 2020), medalla de plata en Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2021 (cosecha 2020), medalla de oro en Best of Spain Challenge Netherlands 2021 (cosecha 2020) y 91 puntos en James Suckling (cosecha 2022).

Además, Torre la Moreira ha sido el primer albariño en incluir un sistema de lectura braille en su etiqueta. Es una muestra más del compromiso de nuestras bodegas con la responsabilidad social y la integración de los colectivos con dificultades.

MARIDAJE

Con todo tipo de comidas, especialmente con mariscos, pescados, carnes blancas y finas pastas.

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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Vegano

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional