



# ■ ■ ■ albariño torre la moreira

Torre La Moreira, 100% albariño. Este monovarietal, primer albariño en presentarse con etiqueta en braille, se elabora con uvas propias seleccionadas y recolectadas manualmente en la Finca La Moreira y otras fincas del Condado do Tea.

**Tipo de vino:** Blanco D.O. Rías Baixas.

**Grado alcohólico:** 13,5º vol.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

**Temperatura de consumo recomendada:** entre 8 y 10 ºC.

**Maridaje:** Mariscos, pescados y carnes de ave.

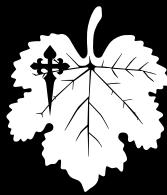
**Cata:** Amarillo pajizo con notas verdosas.

Su sabor es goloso, franco, suave y afrutado.

**Rías Baixas**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Slow Food®  
Compostela



Marqués  
d Vizhoja  
BODEGAS



Finca la Moreira  
36438 Arbo (Pontevedra)  
Teléfono. +34 986 665 825  
marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com  
[www.marquesdevizhoja.com](http://www.marquesdevizhoja.com)