



■ ■ ■ 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: 13,5° vol.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Temperatura de consumo recomendada: entre 8 y 10 °C.

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**
B O D E G A S



Finca la Moreira
36438 Arbo (Pontevedra)
Teléfono. +34 986 665 825
marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
www.marquesdevizhoja.com