



■ ■ ■ albariño torre la moreira

Torre La Moreira, 100 % albariño. Este monovarietal, primeiro albariño en presentarse con etiqueta en braille, elabórase con uvas propias seleccionadas e collidas manualmente na Finca La Moreira e noutras leiras do Condado do Tea.

Tipo de viño: Branco D.O. Rías Baixas.

Grao alcohólico: 12,5° vol.

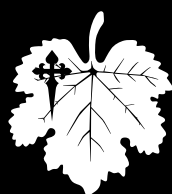
Alérxenos: Contén sulfitos.

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

Maridaxe: Mariscos, peixes e carnes de ave.

Cata: Amarelo palla con notas verdosas.
O seu sabor é meloso, franco, suave e afroitado.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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.bodegasmarquesdevizhoja.com