



Marqués de Vizhoja

Marqués de Vizhoja es el vino más afamado de la familia Peláez y su primera cosecha fue la del año 1968

Tipo de vino: Blanco.

Grado alcohólico: 11,5°vol.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

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

Maridaje: Mariscos, pescados y finas pastas.

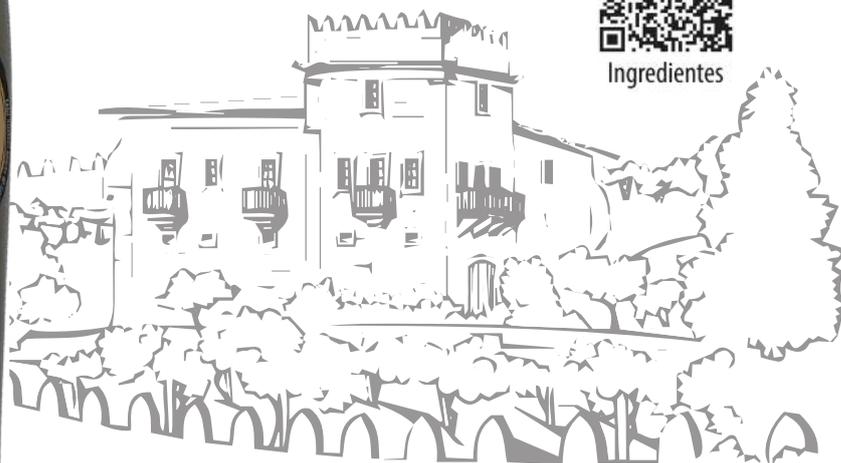
Cata: De sabor fino y equilibrado, recuerda a manzana, peras y a notas alimonadas.

Es comercializado tanto en mercados nacionales como internacionales

100 ml: E= 264 kJ | 64 kcal



Ingredientes



Marqués
de Vizhoja
BODEGAS

MÁS INFORMACIÓN



WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Finca la Moreira, 1
36438 Arbo (Pontevedra)
Teléfono +34 986 665 825
marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
www.bodegasmarquesdevizhoja.com

Premios y reconocimientos

- **2023 - Oro en Best of Spain Wine Challenge Irlanda (cosecha 2022)**
- **2023 - Guía Peñín 2023: 88 puntos (cosecha 2021)**
- **2022 - Bacchus de Oro (cosecha 2021)**
Organizado por la Unión Española de Catadores (UEC), este certamen, avalado por la OIV y VINO FED, es uno de los más importantes en España y a nivel internacional.
- **2022 - James Suckling: 90 puntos (cosechas 2021 y 2022)**
- **2021 - Plata en IWSC (cosecha 2020)**
- **2021 - Plata en Best of Spain Challenge Irlanda (cosecha 2021)**
- **2021 - Plata en Best of Spain Challenge Países Bajos (cosecha 2021)**
- **2020 - Oro en International Awards Virtus (cosecha 2019)**
- **2019 - Plata en Best of Spain Challenge Irlanda (cosecha 2018))**



Marqués
d Vizhoja
B O D E G A S

MÁS INFORMACIÓN



WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Finca la Moreira, 1
36433 Arbo (Pontevedra)
Teléfono +34 986 665 825
marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
www.bodegamarquesdevizhoja.com