



100 ml: E= 290 kl | 70 kcal

■■■ 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 de Tea.

Tipo de vino: blanco D.O. Rías Baixas.

Grado alcohólico: 13ºvol.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Temperatura de consumo recomendada: entre 8 y 10ºC.

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



Marqués
d Vizhoja
B O D E G A S



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