



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:** 13°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



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