

# VINO BLANCO - TORRE LA MOREIRA - 750 ML

## TORRE LA MOREIRA



Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Albariño: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 7°C a 9 °C



### País / Región / D.O

España, Rias Baixas



### Historia

Torre la Moreira es el albariño más puro de Bodegas Marqués de Vizhoja. Elaboramos este albariño Rías Baixas empleando uvas propias que seleccionamos y recolectamos a mano en nuestra Finca la Moreira y en otras fincas del Condado do Tea. Solo utilizamos uva albariña, lo que lo convierte en un Rías Baixas 100%.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Una vez recolectados los racimos, se inicia el despalillado, se enfrían lentamente a 8°. Finalizada la maceración, la fermentación se hace en acero inoxidable, donde mediante un sistema de flotación de gelatinas, se clarifica y fermenta en limpio. se afinan y estabilizan los vinos para proceder al embotellado.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

### Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Dátil,Kiwi,Mango,Piña,Manzana,Pera,Membrillo,Lima,Acacia,Jazmín,Hierba seca,Almendra verde,Espicias asiáticas,Mantequilla,Crema,Nueces



Boca : Seco,Acidez media,Tanino suave,Cuerpo completo



### Maridaje

Almeja,Ostión, Camarón,Cangrejo, Bacalao, Bonito,Atún,Jurel, Dorado,Lubina, Pollo,Pato, Conejo, Albahaca, Lavanda, Mejorana, Jengibre, Nuez Moscada,Coriandro, Paprika,

### Calificación

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO