

VINO BLANCO - MARQUES DE VIZHOJA - 375 ML

MARQUES DE VIZHOJA



Alc.Vol : 11.50%

Variedades: Albariño: 85%, Loureiro: 15%.

Temperatura de servicio: 8°C a 10 °C



País / Región / D.O

España, Rias Baixas



Historia

La bodega Marqués de Vizhoja hace sus vinos en Cequeliños, Arbo, en la provincia de Pontevedra en la denominación de origen Rías Baixas. Esta bodega fue fundada en 1966 y cuenta con una producción anual aproximada de 1500000 botellas. Para sus vinos escogen las variedades de albariño, loureira, sauvignon blanc y treixadura.



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,Piña,Manzana,Albaricoque,Gotas de miel,Membrillo,Lima,Acacia,Jazmín,Hierba seca,Hinojo,Espicias asiáticas,Crema,Piedra mojada,Nueces



Boca : Seco,Acidez media,Cuerpo medio



Maridaje

Almeja, Camarón, Bacalao, Bonito,Atún,Jurel,Salmón, Lubina, Pato, Conejo, Albahaca, Lavanda, Eneldo, Jengibre, Nuez Moscada, Pimiento Verde,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO