



# BODEGAS MARQUÉS DE VIZHOJA



Desde 1968 acompañando los buenos momentos

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

 WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

El vino solo se disfruta con moderación



Marqués  
d Vizhoja  
BODEGAS

# Bodegas Marqués de Vizhoja

VINO BLANCO SIN D.O.



VINO BLANCO SIN D.O.

# 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.



**VEGAN**



# MARQUÉS DE VIZHOJA

## Formatos



Marqués de Vizhoja  
37,5 cl

Precio base:  
2,37 €



Marqués de Vizhoja  
75 cl

Precio base:  
3,57 €



Marqués de Vizhoja + Estuche  
1,5 L

Precio base:  
8,20 €



Marqués de Vizhoja + Estuche  
3 L

Precio base:  
17,04 €

# Bodegas Marqués de Vizhoja



VINOS D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RÍAS BAIXAS

■■■ 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.8

**Tipo de vino:** Blanco D.O. Rías Baixas.

**Grado alcohólico:** 13<sup>avol</sup>.

**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



VEGAN

Precio base:  
7,00 €



D.O. RÍAS BAIXAS

# señor da folla verde

**Señor da Folla Verde, D.O. Rías Baixas,** Valle do Condado do Tea. Con este vino se ha querido rendir tributo a las uvas autóctonas y ancestrales de la zona de O Condado. Su composición de **70 % albariño, 15% treixadura y 15% loureira.**

**Tipo de vino:** Blanco D.O. Rías Baixas.

**Grado alcohólico:** 12,5<sup>a</sup>vol.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

**Temperatura de consumo recomendada:** entre 8 y 10<sup>a</sup>C.

**Maridaje:** Mariscos y pescados.

**Cata:** Sabor único, fresco, carnoso, selecto y con recuerdo a frutas maduras.

*Rías Baixas*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**VEGAN**



# SEÑOR DA FOLLA VERDE

## Formatos

Señor da Folla Verde

70% Albariño, 15% Treixadura, 15% Loureira



Precio base:  
10,40 €



Precio base:  
62,40 €

Estuche Señor da Folla Verde

6 Botellas de Señor da Folla Verde 75 cl

70% Albariño, 15% Treixadura, 15% Loureira

# Bodegas Marqués de Vizhoja

ESPUMOSOS D.O. RÍAS BAIXAS



## ESPUMOSOS D.O. RÍAS BAIXAS



■■■ albariño

### torre la moreira Brut nature

**Torre La Moreira Brut Nature** es un espumoso **100% Albariño** elaborado con uvas seleccionadas de la finca La Moreira y otras del Condado do Tea. Se elaboró por el método tradicional (Champenoise) con una crianza sobre lías de 17 meses en botella y 38 meses en rima, aportando estructura y finura.

**Tipo de vino:** Espumoso Brut Nature D.O. Rías Baixas.

**Grado alcohólico:** 12,5<sup>avol</sup>.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

**Temperatura de consumo recomendada:** entre 8 y 10<sup>a</sup>C.

**Maridaje:** Mariscos, pescados y quesos de pasta blanda.

**Cata:** En nariz presenta un aroma refinado con frutas blancas, cítricos, flores y notas de frutos secos.

En boca es seco, fresco y envolvente (Brut Nature), con burbuja integrada y un final largo y mineral.

*Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



### señor da folla verde Brut nature

**Señor da Folla Verde Brut Nature, D.O. Rías Baixas, Valle do Condado do Tea.** Elaborado con **70% Albariño, 15% Treixadura y 15% Loureira**, este espumoso Brut Nature refleja el carácter de las variedades autóctonas del Condado do Tea. Elaborado con el método tradicional, cuenta con una crianza de 5 meses sobre lías en cubas y 38 meses en rima. El degüelle tuvo lugar el 26 de abril de 2021.

**Tipo de vino:** Espumoso Brut Nature D.O. Rías Baixas.

**Grado alcohólico:** 12,5<sup>avol</sup>.

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.

**Temperatura de consumo recomendada:** entre 8 y 10<sup>a</sup>C.

**Maridaje:** Mariscos y pescados.

**Cata:** Presenta un color amarillo limón brillante, limpio y atractivo, con reflejos dorados que denotan su crianza prolongada en botella. Su burbuja es fina, elegante y persistente.

*Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# TORRE LA MOREIRA BRUT NATURE

## Formatos

Torre la Moreira Brut Nature

100% Albariño



Precio base:  
21,00 €



Precio base:  
84,00 €

Estuche Torre la Moreira Brut Nature

4 botellas Torre la Moreira Brut Nature 75 cl  
100% Albariño

# SEÑOR DA FOLLA VERDE BRUT NATURE

## Formatos



### Señor da Folla Verde Brut Nature

70% Albariño, 15% Treixadura, 15% Loureira

Precio base:  
26,00 €

### Estuche Señor da Folla Verde Brut Nature

4 Botellas de Señor da Folla Verde Brut Nature 75 cl  
70% Albariño, 15% Treixadura, 15% Loureira



Precio base:  
104,00 €

*d'Vizhoja*<sup>®</sup>

# Bodegas Marqués de Vizhoja



LICORES D'VIZHOJA



Precio base:  
9,70 €

## CREMA DE LICOR

**Cata:** Nuestra **Crema Licor** es de color avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Su aroma es intenso con notas a caramelo. Su sabor es muy suave, dulce y goloso.

**Grado alcohólico:** 19° vol. Slow Food®  
Compostela



Precio base:  
9,70 €

## LICOR DE CAFÉ

**Cata:** Nuestro **Licor Café** es de color caoba oscuro y un aroma . Apenas entra en nuestra boca se siente acariciante, untuoso y meloso. Cuando llega a nuestro paladar, se nota limpio y dulce y amargo al mismo tiempo. Es una sensación fragante y cálida que acaricia nuestros sentidos. Sabor intenso, dulce y goloso con amplio final

**Grado alcohólico:** 30° vol. Slow Food®  
Compostela



d'Vizhoja®



Precio base:  
9,70 €

## AGUARDIENTE DE ORUJO

**Cata:** Nuestro **Aguardiente de Orujo** es cristalino y transparente.

Su gusto es fuerte, potente, prolongando su sabor en la boca largo tiempo.

Su aroma es el de los aguardientes más puros.

**Grado alcohólico: 40° vol.**  **Slow Food®**  
Compostela



Precio base:  
9,70 €

*d'Vizhoja®*

## LICOR DE HIERBAS

**Cata:** Nuestro **Licor de Hierbas** es de color amarillo brillante con notas verdosas.

Recuerda a las especies herbáceas empleadas en su composición.

Tiene un aroma intenso y aromático, con reminiscencias a sus hierbas.

**Grado alcohólico: 35° vol.**  **Slow Food®**  
Compostela

# Bodegas Marqués de Vizhoja



GOTAS DEL MARQUÉS

# GOTAS DEL MARQUÉS

Aguardiente de orujo



7 ml

Ron dominicano Añejo



7 ml

Licor de hierbas



7 ml

Scotch whisky



7 ml

Anís seco



7 ml

Crema licor



7 ml

Brandy



7 ml

# GOTAS DEL MARQUÉS

## Formatos



Estuche selección  
Estuche de 28 monodosis  
(4 monodosis de cada variedad)

Precio base:  
6,00 €

# GOTAS DEL MARQUÉS

## Formatos



### Scotch Whisky

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



### Licor de hierbas

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



### Anís seco

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



### Brandy

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis

### Ron dominicano Añejo

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



### Crema licor

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



### Aguardiente de orujo

- Estuche de 100 monodosis
- Estuche de 32 monodosis



Precio base:

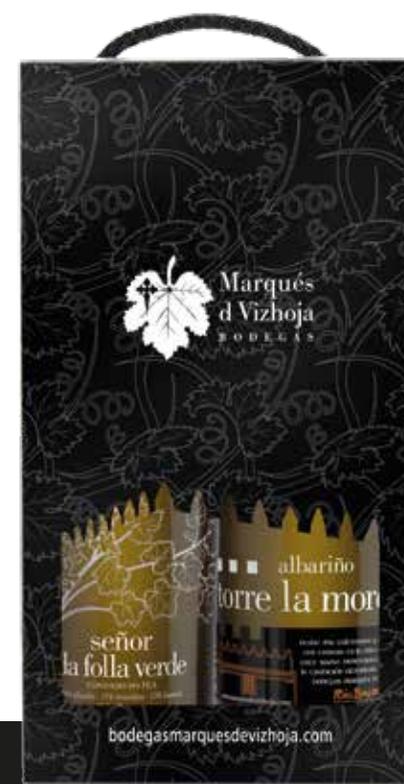
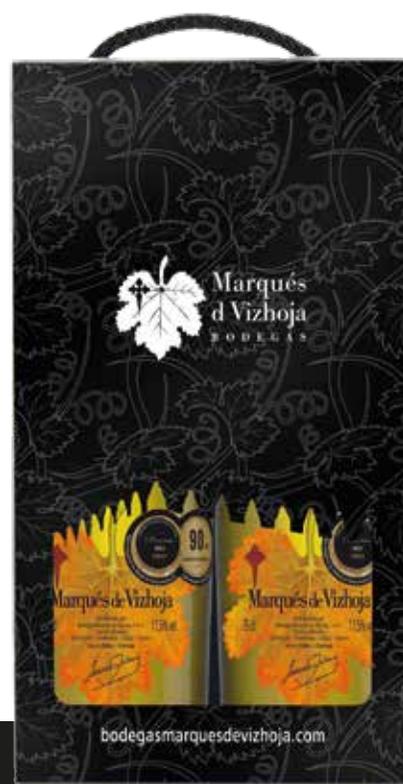
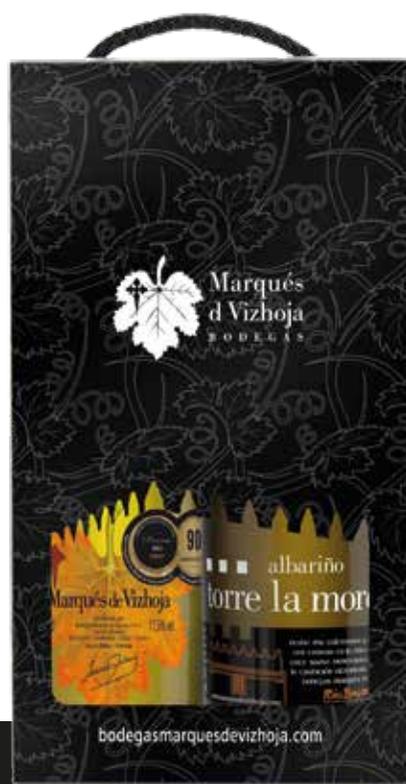
Estuche de 100 monodosis: 16,00 €

Estuche de 32 monodosis: 6,00 €

# ESTUCHES PERSONALIZADOS

## Estuche Personalizado 2 x 0,75 cl

Crea tu propio estuche personalizado con dos botellas de 0,75 cl, seleccionando las referencias que mejor se adapten a tus gustos o necesidades.  
Para más información sobre opciones de personalización y disponibilidad, ponte en contacto con nosotros por teléfono o correo electrónico.



+ 0,90 por estuche

# CONTACTO

Para **ampliar la información** sobre nuestros productos o **formalizar su pedido**, puede ponerse en contacto con nuestro departamento de marketing a través de los siguientes medios:

**Teléfono fijo:** 986 665 825

**Teléfono móvil:** 628 530 381

**Correo electrónico:** [marketing@marquesdevizhoja.com](mailto:marketing@marquesdevizhoja.com)

Por favor, diríjase a la atención de **Diego Rodríguez**, quien le proporcionará asesoramiento personalizado y atenderá su solicitud con la mayor celeridad.

# CONDICIONES GENERALES

Los precios reflejados en el presente catálogo **no incluyen el IVA**.

Asimismo, se informa de que los gastos de envío no están incluidos en los precios indicados y se facturarán a mayores.

Todas las compras estarán sujetas a un **pedido mínimo**, cuyas condiciones podrán ser consultadas en el momento de realizar su solicitud.