vinetur

Marqués de Vizhoja adelanta la vendimia al inicio más temprano de su historia

La bodega arrancará la recolección con previsión de una cosecha abundante y buena sanidad de la uva

martes 18 de agosto de 2026



Bodegas Marqués de Vizhoja comenzará este miércoles, 19 de agosto, la vendimia más temprana desde su fundación, en 1968. La empresa, con sede en Arbo, atribuye este adelanto a una campaña marcada por unas condiciones meteorológicas muy favorables

para el viñedo en el valle del Condado do Tea, donde se encuentran sus instalaciones y sus viñas.

La bodega explica que el ciclo vegetativo arrancó con una primavera propicia para el desarrollo de la vid. Después, durante la floración, se registró una climatología que describe como prácticamente tropical, con temperaturas muy elevadas y episodios de lluvias intensas. A esa fase le siguió un verano caluroso que, siempre según la empresa, favoreció la evolución y la maduración de la uva.

Esa combinación ha tenido dos efectos directos sobre la cosecha de 2026. Por un lado, ha permitido una buena cantidad de fruto. Por otro, ha contribuido a su calidad y ha acortado el ciclo de maduración, hasta situar a la bodega ante un arranque de vendimia sin precedentes en su calendario.

Marqués de Vizhoja enmarca este movimiento en la alteración de los ciclos tradicionales del viñedo que vincula al aumento de las temperaturas y a la mayor intensidad de algunos fenómenos meteorológicos. La compañía sostiene que esos cambios han modificado de forma notable el calendario de la viticultura y que el Condado do Tea no queda al margen de esa evolución, por lo que las bodegas deben ajustar sus procesos de producción.

De cara a la campaña que empieza este miércoles, la previsión de la firma pasa por una cosecha amplia tanto en volumen como en calidad. La empresa espera una recolección especialmente abundante en comparación con otros años. Esa vendimia se destinará a los vinos Torre La Moreira y Señor da Folla Verde, ambos amparados por la Denominación de Origen Rías Baixas.

Durante la recogida se trabajará con uvas albariño, loureira y treixadura. La bodega señala que son variedades de perfil ácido y fresco, rasgo que identifica a sus elaboraciones. El estado sanitario del viñedo es otro de los puntos que la empresa subraya al inicio de esta campaña.

Javier Peláez, enólogo y propietario de la bodega, afirma que “las condiciones que estamos teniendo, especialmente las temperaturas, están favoreciendo una maduración excelente de la uva, con una muy buena sanidad y un grado óptimo”. El

responsable añade que “todo apunta, además, a un estado fenólico excelente”.

Peláez asegura también que la evolución del viñedo confirma el trabajo desarrollado a lo largo de todo el ciclo de la vid. “Estamos muy satisfechos de comprobar que el trabajo realizado durante todo el ciclo de la vid se refleja ahora en la calidad y el estado de la uva con la que afrontamos esta vendimia”, señala.

La historia de Marqués de Vizhoja arranca en 1968 en el barrio marinero de Bouzas, en Vigo, de la mano de Mariano Peláez. La empresa recuerda que su fundador fue uno de los impulsores de la Denominación de Origen Rías Baixas y del uso de la uva albariño. En 1976, la bodega se trasladó al Pazo La Moreira, en Arbo, donde mantiene sus viñedos.

En la actualidad, la firma comercializa los vinos Marqués de Vizhoja, Señor da Folla Verde y Torre La Moreira. A esa oferta añade su línea de licores d’Vizhoja y las monodosis de licor Gotas del Marqués. La compañía sitúa entre sus prioridades el mantenimiento de la calidad del producto y la innovación en su actividad.