vinetur

# Marqués de Vizhoja inicia la vendimia 2025 en el Condado do Tea por el adelanto de la maduración

El verano cálido y seco permite una cosecha temprana y de calidad en los viñedos de Arbo

jueves 28 de agosto de 2025



Bodegas Marqués de Vizhoja ha iniciado la vendimia 2025 en la subzona del Condado do Tea, en Arbo, situándose entre las primeras bodegas en comenzar la recogida de uva este año. El adelanto se debe a un verano cálido y seco que ha acelerado la maduración de la uva, permitiendo que los viñedos alcancen el punto óptimo antes que en campañas anteriores. Las temperaturas han superado los 30 grados durante varias jornadas y no se han registrado lluvias en más de dos meses, lo que ha favorecido un estado sanitario muy bueno para la uva.

Javier Peláez, enólogo y director de la bodega, ha explicado que las condiciones climáticas han supuesto tanto un problema como una oportunidad para el equipo de viticultores. Según sus palabras, la uva presenta un equilibrio entre grado alcohólico y acidez que permite prever una cosecha de calidad. El ciclo vegetativo se ha desarrollado sin incidencias importantes, con una floración uniforme y una evolución favorable durante toda la temporada. Esto ha permitido que los racimos lleguen a las instalaciones en condiciones óptimas.

La vendimia se está realizando de forma progresiva y selectiva, parcela por parcela. Cada racimo es trasladado rápidamente a las instalaciones de vinificación para iniciar el proceso de elaboración. El objetivo es preservar las características aromáticas propias del albariño cultivado en esta zona.

El inicio temprano de la vendimia sitúa a Marqués de Vizhoja como referente en el Condado do Tea. La mayoría de bodegas prevé comenzar la recogida generalizada a partir de la primera semana de septiembre, después de la Festa do Viño do Condado en Salvaterra de Miño. Tradicionalmente, la vendimia se realizaba a finales de septiembre, pero en los últimos años se ha adelantado debido a los cambios en las condiciones meteorológicas.

Bodegas Marqués de Vizhoja fue fundada en 1968 por Don Mariano Peláez en el barrio marinero de Bouzas, Vigo. El fundador tuvo un papel importante en el impulso de la Denominación de Origen Rías Baixas y promovió el uso de la uva albariño. En 1976, la bodega se trasladó al Pazo la Moreira, en Arbo, donde actualmente se encuentran sus viñedos.

En estos momentos, Marqués de Vizhoja comercializa tres vinos: Marqués de Vizhoja, Señor da Folla Verde y Torre la Moreira. Además, cuenta con una línea propia de licores y monodosis bajo el nombre Gotas del Marqués. La bodega mantiene su apuesta por la calidad y por incorporar innovación a sus procesos productivos.