

Añada 2019

Vizar Syrah



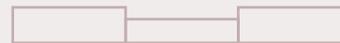
-  **Variedades:** Syrah, BIO
 -  **Grado Alc.:** 14%
 -  **Temperatura servir:** 16°C- 18°C
 -  **Elaboración:** Maloláctica en barrica francesa de 225 L.
 -  **Crianza:** 16 meses en roble francés
- Contiene sulfitos

Cata

Vista: Capa alta de color rojo profundo, destacan notas violáceas en el ribete de la copa. La lágrima es ancha y de caída lenta.

Nariz: Es intensa, compleja y muy afrutada, con presencia de frutos negros como el cassis y la mora, y notas especiadas. También encontramos presencia de aromas florales como la violeta. En segunda fase aparecen notas de cacao blanco, caramelo y un fondo mineral.

Boca: En boca es voluminoso, largo, fresco y sabroso. Los taninos se integran perfectamente con las notas frutales y aromas terciarios, aportados por su crianza sobre lías en barricas francesas de grano fino.



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA



Premios

Añada 2006

- Medalla de plata, Syrah du monde (Francia) Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008

Añada 2007

- Medalla de oro en "Terravino" Israel Año 2008

Añada 2008

- Medalla de oro en "Terravino" Israel Año 2009

Añada 2009

- Medalla de Oro en "Terravino" Israel Año 2010
- Medalla de Oro "Syrah du Monde" Año 2011

Añada 2010

- Medalla de Doble Oro en "Terravino" Israel Año 2010
- Best of Category 2010 en "Terravino" Israel Año 2010
- Best of Spain 2010 en "Terravino" Israel Año 2010

Añada 2011

- Medalla de plata "Mondial de Bruxelles" · Año 2019
- James Suckling: 92 puntos · Año 2019

Añada 2015

- Medalla de Bronce "Syrah du Monde" · Año 2020
- Medalla Oro- Asia Wine Trophy · Año 2020
- Medalla de Bronce "Decanter" · Año 2021

Añada 2019

- Medalla de Oro "Premios Zarcillos" · Año 2023