# Vizar
# Prestigio




ECOLÓGICO

Añada 2018

- **Variedades:** Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- **Grado Alc.:** 14%
- **Temperatura servir:** 16 -18 ºC
- **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 140 hl.
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés

Contiene sulfitos

## Cata

**Vista:** Color púrpura, intenso y brillante. Capa alta.

**Nariz:** Elegante, compleja y sutil. Notas de fruta negra (arándano y mora), notas florales (violetas), especiado (pimienta negra y clavo) y toques de regaliz.

**Boca:** Entrada amable con textura aterciopelada, gran armonía y final persistente. Conjunto muy elegante y sutil. Un vino gastronómico singular.

VIZAR
Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA

Dehesa Peñalba
DP
Vino de Pago · Denominación de Origen Protegida

## Premios

**Añada 2005**
· Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" Año 2008
· Medalla de plata "Tempranillos del mundo" Año 2008

**Añada 2006**
· Medalla de plata "Tempranillos del mundo" Año 2008
· Medalla de plata "Mondial de Bruxelles" · Año 2009
· Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" · Año 2009

**Añada 2007**
· Medalla de plata en "Terravino" Israel · Año 2010
· Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" Año 2011
· Medalla de plata "Inter. Wine Challenge" · Año 2014

**Añada 2008**
· Bacchus de Oro · Año 2008

**Añada 2009**
· Bacchus de Oro · Año 2014
· Medalla de Plata "International Wine Challenge" Año 2014

**Añada 2015**
· James Suckling: 91 puntos · Año 2018

**Añada 2018**
· Medalla de oro en Premios Zarcillo · Año 2021
· Medalla de oro en Premios Ecovino · Año 2022
· Bacchus de oro · Año 2023