

Vizar Selección Especial Ecológico

Variedades: 50 % Tempranillo, 50 % Syrah

Grado Alc.: 14,5%

Elaboración: Fermentación Alcohólica y Maloláctica en barrica francesa de 500l y 225l, respectivamente.

Crianza: 19 meses en barrica de roble francés.

Temperatura servir: 16°C

Gastronomía: Recomendado para guisos, carnes rojas y de caza.

Formato: Caja de cartón de 6 unidades; estuche de madera de 3 y 6 unidades.

Cata

Vista: Color guinda, intenso y brillante. Capa alta.

Nariz: Compleja e intensa. Destacan los cueros, cacao, fondo de chocolates y mezcla de fruta madura con regaliz.

Boca: Textura aterciopelada y taninos integrados. Perfecta acidez que conlleva larga vida en el tiempo y buena evolución. En el post-gusto, nos encontramos con un vino sabroso, con recuerdos balsámicos, finas hierbas y, sobre todo, porte elegante y persistente.

Premios

- Bacchus de oro · Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008
- Medalla de Doble oro en "Terravino" Israel · Año 2009
- Medalla de Doble oro en "Terravino" Israel · Año 2011 (Champion country of Spain)
- Wine Enthusiast (2015): 91 puntos
- Guía Peñín (2017): 93 puntos
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2015
- Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" · Año 2018
- James Suckling: 91 puntos, Año 2019.
- Medalla de bronce "Decanter" · Año 2020
- Medalla Oro - Asia Wine Trophy, Año 2020.

