

# Vizar Syrah

Variedades: 100 % Syrah

Grado Alc.: 14%

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

Crianza: 14 meses en roble francés

Temperatura servir: 17°C - 18°C

Gastronomía: Recomendado para acompañar carnes rojas a la brasa y todo tipo de quesos, cabra, oveja y de vaca como el Gouda, Parmeggiano, Gorgonzola, etc.

Formato: Caja Madera 3 Botellas

## Cata

**Vista:** Alta intensidad colorante bien cubierto, perfectamente limpio, brillante, con tonos granates y rojos vivos.

**Nariz:** Podemos destacar los aromas primarios que asoman recordando la violeta, flores del campo, sotobosque y un perfil de madurez muy interesante, sin olvidar los aromas terciarios, de vainilla, fino tostado un final after-eight.

**Boca:** El ataque es voluminoso, bien estructurado y con tanino amable, denso con carácter, bien ensamblado en su plenitud. Nos recuerda la perfecta armonía, fresco y un final láctico, que le confiere perfecta redondez. El post-gusto es largo y lleno de sensaciones amables de ebanistería y fruta madura.

## Premios

- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2009
- Medalla de Oro en "Terravino" Israel · Año 2010
- Medalla de Oro "Syrah du Monde" · Año 2011
- Medalla de Doble Oro en "Terravino" Israel · Año 2010
- James Suckling: 92 puntos. Año 2019.
- Medalla Oro- Asia Wine Trophy. Año 2020.



Vizar Syrah