

# Vizar Prestigio 2015

**Variedades:** 47% Syrah, 25% Merlot, 21% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon  
**Grado Alc:** 14,5%  
**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y en fudres.  
**Temperatura servir:** 17°C  
**Gastronomía:** Recomendado para legumbres, arroces, pescados, carnes rojas y de caza.  
**Formato:** Caja de cartón de 6 unidades; estuche de madera de 3 unidades.

## 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.

