

Vizar Selección Especial 2010

Variedades: 50 % Tempranillo, 50 % Syrah

Grado Alc: 14,5%

Crianza: 14 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

Medalla de Oro "Concurso mundial de Bruselas" 2018.



Vizar Selección Especial 2010