

Vizar Syrah 2012

Variedades: 100 % Syrah

Grado Alc.: 14%

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.



Vizar Syrah