

# Vizar Tempranillo 2017

Variedades: 100 % Tempranillo

Grado Alc.: 14%

Temperatura servir: 16°C - 18°C

Gastronomía: Recomendado para legumbres, arroces, pescados y carnes blancas.

Formato: Caja de Cartón de 12 unidades.

## Cata

**Vista:** Color cereza, limpio y brillante. Capa media-alta.

**Nariz:** Abierta, intensa, frutos rojos del bosque (frambuesa y mora) con toques de pimienta rosa.

**Boca:** Buen volumen, taninos sedosos, equilibrio muy agradable. Un vino joven atractivo y persistente.

\*\* Apto para veganos

