

Vizar Verdejo Barrica 2016

Variedades: 100 % Verdejo

Envejecido en barrica de roble francés.

Grado Alc.: 14%

Temperatura servir: 10 - 12°C

Gastronomía: acompaña muy bien a los pescados grasos y carnes blancas. Puede sorprender igualmente acompañando foie gras y arroces.

Formato: Caja de Cartón de 6 botellas y estuche de 3 botellas.

Cata

Vista: Color blanco pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Intenso, con aromas de flores blancas, toques cítricos y notas de mantequilla. Nariz elegante y muy compleja.

Boca: Vino amplio, largo y sabroso. Los taninos de roble francés, muy bien integrados, aportan grasa y complejidad. El final de boca resalta el frescor y la fruta del verdejo.

Vino con muchas personalidad, sorprendente, que seguirá mejorando a lo largo de los años.

