

Vizar Barrica

Ecológico

Variedades: Tempranillo y Syrah

Grado Alc.: 15%

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés y en barrica de roble americano.

Temperatura servir: 16°C - 18°C

Gastronomía: Recomendado para guisos, carnes rojas y de caza.

Formato: Caja Cartón 6 unidades.

Cata

Vista: Color intenso, cereza picota, limpio. Capa media - alta

Nariz: Compleja y sutil. Notas de fruta roja madura, especiado, con toques de regaliz y canela.

Boca: Elegante y amplia, con notas balsámicas y cremosidad. Buen equilibrio y persistencia.

Premios

- Doble Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2008
- Bacchus de plata · Año 2008
- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2011
- James Sucking: 91 puntos



Vizar Barrica