

Vizar Prestigio

Variedades: 47% Syrah, 25% Merlot, 21% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon

Grado Alc.: 14,5%

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y en fudres.

Temperatura servir: 17°C

Gastronomía: Recomendado para legumbres, arroces, pescados, carnes rojas y de caza.

Formato: Caja de cartón de 6 unidades; estuche de madera de 3 unidades.

Cata

Vista: Color púrpura, intenso y brillante. Capa alta.

Nariz: Elegante, compleja y sutil. Notas de fruta negra (arándano y mora), notas florales (violetas), especiado (pimienta negra y clavo) y toques de regaliz.

Boca: Entrada amable con textura aterciopelada, gran armonía y final persistente. Conjunto muy elegante y sutil. Un vino gastronómico singular.

Premios

- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2008
- Medalla de plata "Tempranillos del mundo" · Año 2008
- Medalla de plata "Tempranillos del mundo" · Año 2008
- Medalla de plata "Mondial de Bruxelles" · Año 2009
- Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" · Año 2009
- Medalla de plata en "Terravino" Israel · Año 2010
- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2011
- Medalla de plata "Inter. Wine Challenge" · Año 2014
- Bacchus de Oro · Año 2008
- Bacchus de Oro · Año 2014
- Medalla de Plata "International Wine Challenge" · Año 2014
- James Suckling: 91 puntos



Vizar Prestigio