

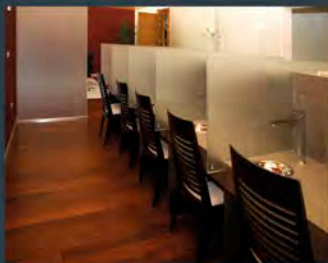
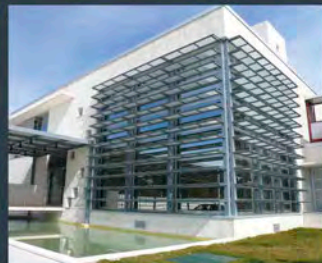


VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas



VIZAR

DEHESA PEÑALBA
bodegas



Nuestra Historia

Bodegas Vizar está situada en una finca a orillas del Río Duero en el municipio de Villabañez (Valladolid), a 22 kilómetros de la capital. Cuenta con 90 hectáreas de terreno donde se encuentra la bodega y la totalidad del viñedo.

Los viñedos de la finca han sido testigos de diversas civilizaciones que poblaron España.

La finca formaba parte, históricamente, del hoy día desaparecido pueblo de Peñalba. El pueblo surgió durante la Reconquista en la ribera sur del Río Duero, vertiente opuesta a las tierras cristianas.

La finca ha llegado a pertenecer a los Duques de Alba, pasando posteriormente por diversas manos a lo largo de los siglos, hasta pertenecer actualmente a la familia Zarzuela.

La familia, apostando por la zona y su entorno rural, y creyendo en las posibilidades de la finca y viñedos, aporta al mercado del vino unos caldos de calidad.



VIZAR

DÉHESA PEÑALBA
bodegas



Nuestra Filosofía

Nuestra filosofía es la búsqueda continua de la armonía con la naturaleza.

Estamos convencidos de que un vino excelente solo se obtiene de uvas excelentes. Para ello nos basamos en dos pilares: El viñedo propio y una elaboración tradicional.

Buscamos que nuestros vinos sean el más fiel reflejo de nuestro viñedo, de nuestro "terroir". Para ello, nuestra viticultura se va cada vez más equilibrando con su entorno natural único a través de una agricultura ecológica mimada. Luego en bodega nuestra estrategia es principalmente y sencillamente valorar al máximo las calidades de nuestra uva con el mayor respeto (fermentaciones espontáneas sin sulfitado, trabajo con las lías...)

VIZAR

DEHESA PEÑALBA
bodegas



Nuestro Viñedo e Instalaciones

Bodegas Vizar posee un viñedo propio con 80 h rodeado por el río Duero, dentro de las cuales se encuentran las cuatro variedades con las que se elaboran nuestros vinos; TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH.

La bodega cuenta con una superficie útil de 4.000m², con nave de elaboración, nave de crianza, área de embotellado y etiquetado y laboratorio.

Viñedo

VIZAR

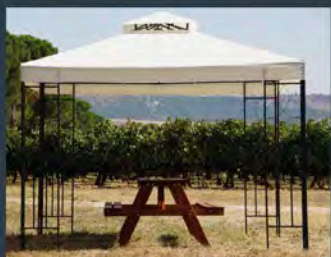
DEHESA PENALBA

BOVEDAS



Enoturismo

Apostamos por un enoturismo a medida, personalizado, cada visita es diferente en función de lo que deseen nuestros visitantes y en función de la época del año. Todas ellas bajo un mismo hilo conductor, descubrir el impresionante entorno natural ubicado en el corazón del Duero, disfrutar del paisaje, la flora y fauna, las diferentes zonas de elaboración dentro de nuestra moderna bodega y culminar la visita con la cata de nuestros vinos y un buen almuerzo en nuestro impresionante comedor con vistas a nuestro viñedo.





VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas



Nuestros Vinos

Cada vino tiene sus características propias, y esto se debe a la tierra donde se cultiva la vid, el porcentaje utilizado de variedades distintas de uva, la calidad del tanino de las mismas, su reposo durante mayor o menor tiempo en barricas, del tipo de madera con la que se fabricaron las barricas, fermentación... y sobre todo el cuidado, preocupación y estudio de recetas propias por parte de nuestro enólogo y todo el personal de la bodega totalmente involucrado en este maravilloso proyecto.

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

Vizar Tempranillo Ecológico

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.



Vizar Tempranillo Ecológico

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

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.



Vizar Barrica Ecológico

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

Vizar Verdejo Ecológico

Variedades: 100 % Verdejo

Grado Alc.: 14%

Crianza: 5 meses con lías finas y batonnage

Temperatura servir: 10°C

Gastronomía: Recomendado para pescados blancos, mariscos, sashimi, ceviches y quesos cremosos.

Formato: Caja de Cartón de 6 unidades.

Cata

Vista: Perfectamente limpio y brillante con tonalidad amarillo pálido.

Nariz: Abierta, intensa, fina, elegante y delicada. Encontramos fruta blanca, albaricoque, melocotón; cítricos como el pomelo y flor blanca; hinojo, azahar y notas de boj.

Boca: Buen volumen, redonda, cremosa con buena acidez final. Elegante, delicado y gran persistencia con un toque anisado.

Premios

MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS ECOLÓGICOS - ECORACIMO 2019.



Vizar Verdejo Ecológico

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

Vizar Verdejo Barrica

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.



Vizar Verdejo Barrica

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

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.

91 puntos James Suckling



Vizar Prestigio

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

Vizar Selección Especial

Variedades: 50 % Tempranillo, 50 % Syrah
Grado Alc.: 14,5%
Crianza: 19 meses en barrica de roble francés.
Temperatura servir: 16°C
Gastronomía: Recomendado para guisos, carnes rojas y de caza.
Formato: Caja de cartón de 6 unidades; estuche de madera de 3 y 6 unidades.

Cata

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

Nariz: Compleja e intensa. Destacan los cueros, cacao, fondo de chocolates y mezcla de fruta madura con regaliz.

Boca: Textura aterciopelada y taninos integrados. Perfecta acidez que conlleva larga vida en el tiempo y buena evolución. En el post-gusto, nos encontramos con un vino sabroso, con recuerdos balsámicos, finas hierbas y, sobre todo, porte elegante y persistente.

Premios

Medalla de Oro "Concurso mundial de Bruselas" 2018.



Vizar Selección Especial

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

Vizar Syrah

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

VIZAR
bodegas

VIZAR
bodegas

VIZAR
bodegas

VIZAR
bodegas

VIZAR
DEHESA PEÑALBA
bodegas

VIZAR
bodegas

VIZAR
bodegas

+34 983 682 690
www.bodegasvizar.es

Ctra. N-122 (Valladolid-Soria), km. 341
Valladolid - (España)

VIZAR
bodegas

VIZAR
bodegas