

# Vizar Syrah

**Variedades:** 100 % Syrah

**Grado Alc.:** 14%

**Elaboración:** Fermentación Alcohólica y Maloláctica en barrica francesa de 500l y 225l, respectivamente.

**Crianza:** 14 meses en roble francés

**Temperatura servir:** 7°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:** Capa alta de color rojo profundo, destacan notas violáceas en el ribete de la copa. La lágrima es ancha y de caída lenta.

**Nariz:** Es intensa, compleja y muy afrutada, con presencia de frutos negros como el cassis y la mora, y notas especiadas. También encontramos presencia de aromas florales como la violeta. En segunda fase aparecen notas de cacao blanco, caramelo y un fondo mineral.

**Boca:** En boca es voluminoso, largo, fresco y sabroso. Los taninos se integran perfectamente con las notas frutales y aromas terciarios, aportados por su crianza sobre lías en barricas francesas de grano fino.

Nuestro Syrah es un vino singular, muy acorde a nuestro "terroir" y al cultivo ecológico de nuestro Pago. Su elegancia y complejidad les cautivará y sorprenderá.

## Premios

- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008
- Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2009
- Medalla de Oro en "Terravino" Israel · Año 2010
- Medalla de Oro "Syrah du Monde" · Año 2011
- Medalla de Doble Oro en "Terravino" Israel · Año 2010
- James Suckling: 92 puntos. Año 2019.
- Medalla Oro- Asia Wine Trophy. Año 2020
- Medalla de Bronce "Decanter". Año 2021



Vizar Syrah

