






Añada 2018

# Vizar Barrica



ECOLÓGICO

-  **Variedades:** Tempranillo, Syrah y Merlot
-  **Grado Alc.:** 14%
-  **Temperatura servir:** 16°C- 18°C
-  **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 50 hl.
-  **Crianza:** 8 meses en barrica de roble francés y en barrica de roble americano.

## Cata

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

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

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



## Premios

### Añada 2006

- Doble Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2008
- Bacchus de plata · Año 2008

### Añada 2008

- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" · Año 2011

### Añada 2016

- James Suckling: 90 puntos · Año 2019

### Añada 2018

- Medalla de oro. Premios Ecovino Año 2022
- Medalla de oro International Challenge -Gilbert- Gaillard 2022

Vintage 2018

# Vizar Barrica



ECOLÓGICO

-  **Grape:** Tempranillo, Syrah and Merlot
-  **Alcohol:** 14%
-  **Service temperature:** 16°C- 18°C
-  **Winemaking:** in stainless steel of 50 hl.
-  **Ageing:** 8 months in French oak barrels and in American oak barrels

## Cata

**View:** Intense color, cherry red

**Nose:** Very complex, notes of ripe red fruits, spicy, hints of liquorice and cinnamon

**Palate:** Elegant, with balsamic notes. Soft, dark, spicy and fragrant



## Awards

### Vintage 2006

- Double Silver Medal Vinalies Internacionales in Paris, 2008
- Silver in Bacchus International Wine Competition, 2008

### Vintage 2008

- Silver Medal Vinalies Internacionales in Paris, 2011

### Vintage 2016

- 90 points James Suckling, 2019

### Vintage 2018

- Gold Medal Ecovino, 2022
- Gold Medal International Challenge -Gilbert- Gaillard 2022