






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 2017

- Medalla de oro. Premios Ecovino. Año 2022

Añada 2018

- Medalla de oro International Challenge -Gilbert- Gaillard. Año 2022
- Medalla de oro Asia Wine Trophy. Año 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 2017

- Gold Medal Ecovino, 2022

Vintage 2018

- Gold Medal International Challenge -Gilbert- Gaillard, 2022
- Gold Medal Asia Wine Trophy, 2022