






Vizar Verdejo Fermentado



ECOLÓGICO

Añada 2019

-  **Variedades:** Verdejo 100 %
-  **Grado Alc.:** 14%
-  **Temperatura servir:** 10°C- 12°C
-  **Elaboración:** Fermentación en barrica de 500 l. y 225 l.
-  **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés

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.



Premios

Añada 2016

- Guía Peñín (2020): 91 puntos
- Medalla de Bronce "Decanter" - Año 2021

Vizar Verdejo Fermentado



ECOLÓGICO

Vintage 2019

-  **Grape:** Verdejo 100 %
-  **Alcohol:** 14%
-  **Service temperature:** 10°C - 12°C
-  **Winemaking:** fermentation in french oak 500 l and 225 l
-  **Ageing:** 12 months in french barrel

Cata

View: Deep yellow color with sunny reflections

Nose: Intense, aromas of white flowers, citrus and notes of butter and pastries. Elegant and very complex nose

Palate: The very well integrated french oak provide texture and complexity and reach creamy finish.
A lot of personality, surprising, will continue to improve over the years



Awards

- Vintage 2016**
- 91 points Guia Peñin, 2020
 - Bronze Medal "Decanter" - 2021