






# Vizar Verdejo Fermentado



ECOLÓGICO

Añada 2018

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

# Vizar Verdejo Fermentado



ECOLÓGICO



Vintage 2018

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