

# 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
- Contiene sulfitos

## 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