





Vizar Selección Especial



ECOLÓGICO



Añada 2021

-  **Variedades:** Tempranillo y Syrah
- % Grado Alc.:** 14'5%
-  **Temperatura servir:** 16 -18°C
-  **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 140 hl. y en barricas francesas de 225 l.
-  **Crianza:** 16 meses en bodega de roble francés
Contiene sulfitos

Cata

Vista: Color guinda, intenso y brillante. Capa alta.

Nariz: Compleja e intensa. Destacan el cacao, fondo de chocolates y mezcla de fruta madura con regaliz.

Boca: Textura aterciopelada y taninos integrados. Perfecta acidez que conlleva larga vida en el tiempo y buena evolución. En el post-gusto, nos encontramos con un vino sabroso, con recuerdos balsámicos, finas hierbas y, sobre todo, porte elegante y persistente.



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA



Premios

Añada 2005

· Bacchus de plata · Año 2008

Añada 2006

· Bacchus de oro · Año 2008
· Medalla de plata "Mondial de Canadá" · Año 2008
· Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2008

Añada 2007

· Medalla de Doble oro en "Terravino" Israel · Año 2009
· Champion country Spain en "Terravino" Israel · Año 2009

Añada 2009

· Medalla de Doble oro en "Terravino" Israel · Año 2011
(Champion country of Spain)
· Medalla de plata "Mondial de Bruxelles"
· Wine Enthusiast (2015): 91 puntos
· Guía Peñín (2017): 93 puntos

Añada 2010

· Medalla de oro en "Terravino" Israel · Año 2015
· Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" · Año 2018

Añada 2011

· Medalla de plata "Mondial de Bruxelles" · Año 2019
· James Suckling: 91 puntos. Año 2019

Añada 2017

· Medalla de bronce "Decanter" · Año 2020
· Medalla Oro- Asia Wine Trophy · Año 2020
· Guía Peñín: 92 puntos · Año 2022

Añada 2019

· Bacchus de Plata · Año 2023
· Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" · Año 2023