

Vizar Barrica



ECOLÓGICO



Añada 2019

-  **Variedades:** Tempranillo & Syrah & Cabernet Sauvignon BIO
 -  **Grado Alc.:** 14%
 -  **Temperatura servir:** 16°C- 18°C
 -  **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 14 hl.
 -  **Crianza:** 8 meses en barrica de roble francés y en barrica de roble americano.
- Contiene sulfitos

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