

Añada 2019



Premios

Añada 2005

- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" Año 2008
- Medalla de plata "Tempranillos del mundo" Año 2008

Añada 2006

- Medalla de plata "Tempranillos del mundo" Año 2008
- Medalla de plata "Mondial de Bruxelles" Año 2009
- Medalla de oro "Mondial de Bruxelles" Año 2009

Añada 2007

- Medalla de plata en "Terravino" Israel Año 2010
- Medalla de plata "Vinalies Internacionales de París" Año 2011
- Medalla de plata "Inter. Wine Challenge" Año 2014

Añada 2008

- Bacchus de Oro Año 2008

Añada 2009

- Bacchus de Oro Año 2014
- Medalla de Plata "International Wine Challenge" Año 2014

Añada 2015

- James Suckling: 91 puntos Año 2018

Añada 2018






- Medalla de oro en Premios Zarcillo Año 2021
- Medalla de oro en Premios Ecovino Año 2022
- Bacchus de oro · Año 2023
- Medalla de Bronce en Decanter Año 2023

Añada 2019

- Medalla de Bronce en Decanter Año 2024
- Medalla de Plata en Bacchus Año 2024
- Medalla de Oro en Catavinum World CWWSC Año 2024
- James Suckling: 89 puntos Año 2024
- Guía Vinos Gourmet: 90 puntos Año 2024

Vizar Prestigio



-  **Variedades:** Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
 -  **Grado Alc.:** 14,5%
 -  **Temperatura servir:** 16 -18 °C
 -  **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 140 hl.
 -  **Crianza:** 16 meses en barrica de roble francés
- Contiene sulfitos

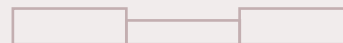
Cata

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

Nariz: Elegante, compleja y sutil. Notas de fruta negra (arándano y mora), notas florales (violetas), especiado (pimienta negra y clavo) y toques de regaliz.

Boca: Entrada amable con textura aterciopelada, gran armonía y final persistente. Conjunto muy elegante y sutil. Un vino gastronómico singular.

ECOLÓGICO



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA