






# Vizar Verdejo



ECOLÓGICO



Añada 2023

-  **Variedades:** 100% Verdejo
-  **Grado Alc.:** 12,5%
-  **Temperatura servir:** 10°C
-  **Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 100 hl.
-  **Crianza:** Lías finas y batonnage

Contiene sulfitos

## Cata

**Vista:** Perfectamente limpio y brillante con tonalidad amarillo pálido.

**Nariz:** Abierta, intensa, fina, elegante y delicada. Encontramos fruta blanca, albaricoque, melocotón; cítricos como el pomelo y flor blanca; hinojo, azahar y notas de boj.

**Boca:** Buen volumen, redonda, cremosa con buena acidez final. Elegante, delicado y gran persistencia con un toque anisado.



## Premios

### AÑADA 2018

- Medalla de oro "Concurso Internacional de vinos ecológicos ECO-RACIMO" Año 2019

### AÑADA 2022

- Medalla de oro "Concurso Internacional de vinos ecológicos ECO-RACIMO" Año 2023