

Vizar Prestigio



ECOLÓGICO



Añada 2020

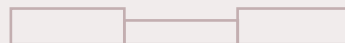
- Variedades:** 53% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot & 2% Syrah
- Grado Alc.:** 14,5%
- Temperatura servir:** 16 -18 °C
- Elaboración:** en depósito de acero inoxidable de 140 hl.
- Crianza:** 15 meses en bodega de roble francés
Contiene sulfitos

Cata

Vista: Color rojo púrpura, de capa alta. Limpio y brillante.

Nariz: Nariz fina expresiva con notas de frutos rojos (cassis, mora) y aromas de violeta. Es precisa, con matices especiados y toques de tabaco y chocolate negro.

Boca: En boca es largo y voluminoso, con taninos sedosos y una acidez equilibrada. Es fresco y goloso con notas aromáticas muy complejas. Un vino gastronómico con todo el carácter y la expresión de nuestro terruño.



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA



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: 91 puntos Año 2024
- Guía Gourmet 2025: 93 Puntos
- Guía Peñín 2025: 90 Puntos

Añada 2020

- Guía Peñín 2026: 91 puntos
- Guía Gourmet 2026: 92 Puntos