

Vizar Selección Especial



ECOLÓGICO



-  **Variedades:** 51% Tempranillo & 49% 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:** 25 meses en bodega de roble francés
Contiene sulfitos

Cata

Vista: Color rojo picota de capa alta, es limpio y brillante, con reflejos púrpura en el borde.

Nariz: Fina, elegante, muy precisa y expresiva.

Hacen presencia notas de frutos del bosque, chocolate blanco y especiados.

Boca: Es redondo, goloso, con taninos nobles y un final muy fresco. Largo, voluminoso, con notas de fruta negra fresca, regaliz, finas hierbas y cacao.

Su mineralidad y una buena acidez completan la complejidad de este gran vino.



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA

Añada 2022



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
· Medalla de Plata en Zarcillo 2023
· Robert Parker año 2024: 90 Puntos
· Guía Peñín 2024: 92 Puntos

Añada 2021
· Medalla de Plata en Decanter Año 2024
· Medalla de Plata en Bacchus Año 2024
· Medalla de Oro en Catavinum World CWWSC 2024
· Medalla de Plata "Mondial de Bruxelles" Año 2024
· Guía Gourmet 2025: 96 Puntos
· James Suckling 2024: 90 Puntos
· Guía Peñín 2025: 90 Puntos

Añada 2022
· Guía Gourmet 2026: 98 Puntos