

Vizar Verdejo



ECOLÓGICO



Añada 2024



Variedades: 100% Verdejo



Grado Alc.: 13,5%



Temperatura servir: 10°C



Elaboración: en depósito de acero inoxidable de 100 hl.



Crianza: Lías finas y batonnage

Contiene sulfitos

Cata

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Es limpio y brillante.

Nariz: Limpia, muy intensa y de gran precisión. Es muy complejo con notas cítricas, frutas de hueso y flores blancas. También sobresalen notas especiadas.

Boca: Voluminoso, fino, redondo y muy fresco. Largo, sabroso y muy gastronómico.



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAÇO
DOP DEHESA PEÑALBA

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