

Vizar Verdejo Fermentado



ECOLÓGICO



Añada 2022

-  **Variedades:** Verdejo 100 %
 -  **Grado Alc.:** 12,5%
 -  **Temperatura servir:** 10°C- 12°C
 -  **Elaboración:** Fermentación en barrica de 500 l. y 225 l.
 -  **Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés
- Contiene sulfitos

Cata

Vista: Color blanco Pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Muy expresiva e intensa, con notas de mantequilla, frutos de hueso y cítricos. Elegante y compleja.

Boca: Voluminosa y fresca. Es largo, sabroso e intenso. Notas de frutos secos, Tostados delicados y especias.

Vino con personalidad y muy original que va mejorando con el paso del tiempo.



Premios

Añada 2016

- Guía Peñín (2020): 91 puntos
- Medalla de Bronce "Decanter" - Año 2021