



VIZAR TEMPRANILLO

Bodegas Vizar heeft een wijntraditie sinds 1681. In die tijd behoorde het eigendom toe aan de Markies van Revilla. Daarna behoorde het toe aan verschillende eigenaars, waaronder de hertogin van Alba. Het was in 2000 toen de Zarzuela familie met dit project begon. De wijngaarden bevinden zich aan de oever van de rivier Duero en het Duero-kanaal, in een bevoorrechte zone voor de wijnbouw tussen honderdjarige pijnbomen. Sinds 2017 zijn we biologisch gecertificeerd door de EU en vanaf 2022 zijn we gecertificeerd als Vino de Pago. Alle druiven zijn afkomstig van onze 80 hectare wijngaarden.

2020 was een evenwichtig wijnjaar. Het heeft frissere wijnen dankzij een goede zuurgraad. De tannines zijn zoet, delicaat en harmonieus.

Vinification

Koude maceratie gedurende 3 - 5 dagen bij een temperatuur tussen 10-13°C.

Alcoholische gisting die 6 tot 8 dagen duurt bij een temperatuur tussen 23 -26°C.

Malolactische gisting in roestvrije tanks met temperatuurcontrole. Rijping: 3 maanden in roestvrijstalen tanks.

Smaakimpressie

Open, intens, bramen, frambozen met hints van roze peper. Volle body, zijdezachte en evenwichtige tannines.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2024

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2020	14.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Vizar



Druiven
Tempranillo



Serveertemperatuur
12°C à 14°C



Klimaat
Continentaal



Domein



{@@WINE_FOODPAIRING_LABEL@@}



Appelatie
Castilië en Leon



Bodem
Zand en leem

Groenten
Wit vlees
Rijstgerechten
Gegrilde vis