



VIZAR VERDEJO

Bodegas Vizar heeft een viticole traditie sinds 1681. Destijds behoorde het eigendom van de Markies van Revilla. Daarna, behoorde aan verschillende eigenaren, waaronder de Hertogin van Alba. Het was in 2000 toen de familie Zarzuela met dit project begon. De wijngaarden zijn gelegen aan de oever van de Duero rivier en het Duero kanaal in een bevoorrecht gebied voor de wijnbouw tussen honderdjarige pijnbomen. Sinds 2017 zijn we biologisch gecertificeerd door de EU en vanaf 2022 zijn we zijn gecertificeerd als Vino de Pago. Alle druiven komen van onze 80 hectare wijngaarden.

Vinification

4,1569 hectare gelegen in La Seca. De wijngaarden werden aangeplant op struiken in 1982. Zijn biologisch gecertificeerd. Koude maceratie gedurende 24 uur bij een gecontroleerde temperatuur tussen 10°C en 13°C. Alcoholische gisting zonder schil gedurende 10-15 dagen met een gecontroleerde temperatuur tussen 18 en 22 graden. 5 maanden in inox tank met battonage.

Smaakimpressie

Deze wijn heeft een schone en glanzende lichtgele kleur. De neus is open en intens, met een elegante en delicate aroma van abrikozen, perzik, pomelo en witte bloemen. Bij het proeven heeft de wijn een volle body en romige textuur, die mooi in balans wordt gehouden door een goede zuurgraad. De smaak is elegant en verfijnd, waardoor deze wijn perfect is om te genieten bij een feestelijke gelegenheid of bij een gastronomische maaltijd.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Categorie	2022	14.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Vizar



Druiven
Verdejo



Serveertemperatuur
6°C à 8°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing

Ceviche
Asperges
Paella
Romige kazen



Appelatie
Castillië en Leon



Bodem
Zand en leem