



BODEGAS VITICULTORES DE BARROS

Vizana

VARIEDADES

Uva 100% Tempranillo.

VARIETY

Grapes 100% Tempranillo.

NOTAS DE CATA

Nuestro único vino con crianza elaborado con uva tempranillo 100%.

La sutileza de la madera francesa le aporta elegancia que te llevan a descubrir aromas intensos a cerezas en licor, tostados, especiados y un toque mineral que lo llena de frescura.

Sabroso y persistente.



TASTING NOTES

Our only crianza (aged) wine, made with 100% tempranillo grapes.

The subtlety of the French wood of the barrels gives it an elegance which will lead you to discover intense aromas of liquor cherries, toasty, spicy and with a mineral touch which fills it with freshness.

Flavoursome and persistent.

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelo arcilloso, sobre sustrato de piedra caliza. Cultivo secano,poda en vaso.

VINEYARDS AND SOILS

Soil red clay soil over a limestone substrate. Cultivations dry land, pruned "in vaso".

VINIFICACIÓN

Las uvas son estrujadas con unos rodillos de goma y prensadas en prensa neumática. La fermentación será en depósitos de acero inoxidable con un amplio control microbiológico a una temperatura entre 24º-26º.

El periodo de maceración es de 10/15 días.

VINIFICATION

Grapes are crushed with rubber-roller. Pressed in pneumatic presses.

The fermentation takes place in stainless-steel tanks with extensive microbiological control at a low temperature between 24º-26º.

The period of maceration takes around 10/15 days.

CRIANZA

El vino permanece 8 meses en barricas de roble francés para pasar después al menos 1 año en botella.

WINE AGEING

The wine is aging during 8 months in new french oak barrels and 12 months in the bottle.

DATOS TÉCNICOS

Acidez Total: 5.8 gr./l.

Azúcares Reductores: < 2gr./l.

Alcohol: 14 % Vol

PALETIZACIÓN

Formato: 0,75

Bot. Por Caja: 6

Bot. Por Palet: 576

TECHNICAL DATA

Total Acidity: 5.8 gr./l.

Reducing Sugar: < 2gr./l.

Alcohol: 14 % Vol

PALLETIZATION

Format: 0,75

Bott Per Box: 6

Bott Per Pallet: 576



Ctra. Badajoz, s/n, 06200 Almendralejo / Apdo. Correos 267 (Badajoz-España)

Tlf: 924 66 48 52 Movil Nacional: 667 517 715 Movil Export: 615 853 706

Nacional: bodegas@vbarros.com Export: export@vbarros.com

www.viticultoresdebarros.com

Facebook: Bodegas Viticultores de Barros. Instagram/Twitter: @bodegavbarros