



Descripción general

VIK es un ensamblaje con reminiscencias de Burdeos, Francia. Destaca por lo envolvente y su extraordinaria evolución a través de los años. Ideal para coleccionistas de grandes vinos.

Grado alcohólico
13,9% Vol.

Variedad de uva
76% Cabernet Sauvignon,
24% Cabernet Franc

Vinificación y Crianza

20 meses en bodega de roble francés y 6 meses en bodega Barroir.

Notas de Cata

Complejo y potente, con notas de cassis, tabaco y un final elegante y persistente.

Maridaje

Cortes de carne magra, costillas glaseadas, quesos maduros o pastas con salsa boloñesa.

Recomendación de consumo

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C para resaltar toda su elegancia. Puede disfrutarse de inmediato o conservarse en guarda por un periodo de hasta 15 años.

Puntuaciones VIK

100 puntos (James Suckling)

100 puntos (Gilbert & Gaillard)

Doble Medalla de Oro (Gilbert & Gaillard)