

Azpilicueta Origen

“Con ORIGEN queremos recordar el inicio de Azpilicueta. Evocar el momento en el que D. Félix Azpilicueta Martínez llega a Fuenmayor y se enamora de este lugar, de la tierra, el viñedo, el clima, la gente, ...Y decide fundar aquí su bodega, su negocio”.

Elena Adell
Enóloga de Azpilicueta



Cata

Color rojo cereza, muy vibrante, muy atractivo. Nos deja expectantes ante lo que vamos a sentir cuando oloamos y tengamos el vino en boca.

Nariz deliciosamente afrutada. Y es que, es la fruta lo primero que vamos a captar en este vino: cereza, ciruela, mora, arándano, una leve nota de fresa, ...


Si profundizamos encontraremos un lado floral, un poco de regaliz. Las especias cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao, ...


La crianza está tratada con sutileza, con elegancia, de forma que es un componente más de este vino, sin destacar.

Y para terminar su **boca**, deliciosa, perfumada, suave, larguísima. El vino nos abandona finalmente con un recuerdo de frutas y especias y con el deseo de volverlo a probar.

Temperatura de servicio

12° – 16° C.

 AzpilicuetaVino
www.azpilicueta.com

 @VinoAzpilicueta
#dondedisfrutodeazpilicueta
#Origen

Azpilicueta™

ORIGEN

CRIANZA

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Azpilicueta™
ORIGEN

Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a la bodega de Azpilicueta a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino.

Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de inteligencia al servicio del resultado final.

Una bodega, posiblemente una de las mejores del mundo, situada en pleno corazón de La Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino.

En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064.

Viñedos

Azpilicueta Origen está elaborado con uva de la siguientes parajes situados en el término municipal de Fuenmayor:

SAN CRISTÓBAL

A 500 m. de altitud con un suelo mezcla de aluvial y arcillo-ferroso y una pendiente del 0-3%. Ofrece un vino estructurado, potente, robusto, con aromas a cereza y ciruela, característicos del tempranillo.

LA TAHOLA

A 540 m. de altitud sobre un suelo aluvial rico en caliza y una pendiente del 0-3%. Aporta un tempranillo muy perfumado con la mora como fruta más marcada y un aspecto floral muy particular e interesante.

LOS CABEZOS

A 600 m. de altitud con un suelo arcillo-ferroso y una pendiente más pronunciada que oscila entre el 3% y el 12%. El tempranillo de estas parcelas destaca por una su fruta y una acidez muy equilibrada.

Variedad de uva

Tempranillo:

El tempranillo es la variedad tinta por excelencia en la D.O. Ca. Rioja. Una uva que alcanza en nuestra tierra su mejor expresión gracias a unas condiciones ambientales que le permiten realizar una maduración lenta sin exponerse a temperaturas demasiado altas.

El respeto máximo a esta variedad ha sido la seña de identidad de Azpilicueta, que ahora le rinde un merecido homenaje con Origen, un vino 100 por cien tempranillo, elaborado con uvas de nuestros viñedos de Fuenmayor.