



Félix Azpilicueta™

Colección Privada Félix Azpilicueta
Rosado fermentado en barrica



Vino

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo Tinto.

El mosto obtenido tras unas horas de maceración en frío se ha fermentado en barricas de roble americano. El tostado suave de la madera, aporta complejidad pero no enmascara la personalidad de la variedad.

Tras la fermentación alcohólica, meses de crianza con sus lías aportan al vino redondez en boca y longitud.

Cata

De color rosa pálido con un sutil reflejo cobrizo. En nariz encontramos el aporte elegante de la madera, integrada entre las abundantes frutas rojas y los matices florales comedidos.


Su boca es sedosa y de gran longitud.


Maridaje

Por su complejidad aromática y magnífica boca, será perfecto en las armonías difíciles: ensaladas, verduras, arroces, pastas, asados de lechal y cochinillo, ...

Temperatura de servicio

De 9° a 12° C.

 AzpilicuetaVino
www.azpilicueta.com

 @VinoAzpilicueta
#dondedisfrutodeazpilicueta



Félix Azpilicueta™



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 la 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

El viñedo sobre el que se sustenta Azpilicueta es el viñedo de Fuenmayor. Cultivamos más de 800 hectáreas en sus diferentes parajes.

El viñedo en Fuenmayor se implanta en una topografía irregular, a diversas altitudes, en una gran mezcla de suelos, con diferentes orientaciones. Esto se traduce en muchos microclimas y, consecuentemente, en que una misma variedad se exprese de formas muy diferentes.

De todas las parcelas, seleccionamos cada añada las que van a producir las uvas para elaborar Azpilicueta. Controlamos cada una de las parcelas, su poda, la evolución de su ciclo vegetativo, el avance de la madurez, catamos sus uvas y el momento de la vendimia se determina para cada parcela.

Variedad de uva

Tempranillo: Considerada la uva española por excelencia, la uva Tempranillo está presente en la mayoría de las DOs y comarcas productoras de Vino de la Tierra, recibiendo casi 30 distintos nombres, todos sinonimias de Tempranillo.

En La Rioja es la principal uva y ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja.