



Félix Azpilicueta Colección Privada Rosado

Fermentado en Barrica

Suave caricia en la memoria.
Azpilicueta, libre de tiempo.

Vino

Vino rosado elaborado con uvas Tempranillo, exclusivo y con tratamiento premium, nace de la crianza en barrica, lo que le confiere una mayor redondez y elegancia. El mosto, obtenido tras unas horas de maceración en frío, fermenta en barricas de roble americano. Tras la fermentación, 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 se encuentra 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

9° – 12° C.

Félix Azpilicueta Colección Privada Rosado

Bodegas Azpilicueta

Fundada en 1881, hoy es conocida como Bodegas AGE y se encuentra en Fuenmayor, el corazón de Rioja Alta. Más de un siglo después refleja los esfuerzos de las generaciones que se han dedicado a la crianza y producción de prestigiosos vinos. Su solera se hace patente en el paraíso de la bodega, que conserva las primeras ediciones de sus vinos.

Viñedos

Más de 800 Has de los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor con una topografía y orientación irregular dan como resultado diversos microclimas. Cada añada son seleccionadas las parcelas que van a producir el vino.

La calidad de los vinos de la Rioja son punto del paso del tiempo y la experiencia de viticultores.

Dichas variables han permitido una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades con personalidad diferenciada.

