

AZPILICUETA

CRIANZA

D.O.Ca. RIOJA

Crianza agradable, equilibrado, brillante y aromático, elaborado con las variedades autóctonas de Rioja.

VARIETADES DE UVA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo

VINO

Vendimia manual y maceración de aproximadamente 12 días. Posteriormente, la fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Tras esta fermentación, la crianza se extiende durante 12 meses en barricas de roble, principalmente americano, aunque lo complementa con una proporción de francés. Finalmente, completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 17°C

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, intenso y vivaz, con destellos violáceos. Limpio y brillante. La nariz es perfumada y destacan las notas de fruta sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias. En boca posee un final agradable que recuerda a frutos rojos y tostados.

VIÑEDOS

Azpilicueta tiene su origen en el viñedo de Fuenmayor, donde trabajamos con más de 800 hectáreas. Este viñedo es diverso en topografía, altitudes, suelos y orientaciones, lo que crea microclimas y expresiones únicas de las uvas, las cuales se seleccionan cada cosecha. Se controla cada parcela, desde la poda hasta la madurez. Los tintos de Azpilicueta son una mezcla de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, ensamblaje que aporta tipicidad, aromas, acidez y estructura, lo que los convierte en vinos perfectos para el envejecimiento.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.