

AZPILICUETA CRIANZA 2019

D.O. CA. RIOJA

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

VARIETADES DE UVA

100% Viura

VINO

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración de aproximadamente 12 días. Este vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble, principalmente americano, y algo de francés. Completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 17°C



*Azpilicuenta*TM

NOTA DE CATA

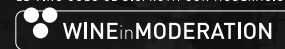
De color rojo cereza, de buena intensidad y vivaz con destellos violáceos. Limpio y brillante. La nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias. En boca posee un final agradable que recuerda a frutos rojos y tostados.

VIÑEDOS

Azpilicuenta se origina en el viñedo de Fuenmayor 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. Se seleccionan los viñedos para producir las uvas de cada cosecha. Se controla cada parcela, desde la poda hasta la madurez. Los tintos de Azpilicuenta son una mezcla de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, que aportan tipicidad, aromas y frescura, lo que los convierte en vinos aptos para el envejecimiento.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA