

AZPILICUETA BLANCO

D.O.Ca. RIOJA

Blanco con ligera crianza en barrica. Aromático, frutal y refrescante. Perfecto para tomar junto a pescados y verduras.

VARIEDAD DE UVA

Viura

VINO

La fermentación alcohólica se ha llevado a cabo en depósitos de acero inoxidable. El vino resultante ha permanecido durante 3 meses en barrica de roble de tostado suave y prolongado, enriqueciéndose con los aromas sutiles de la madera y de la crianza sobre lías finas.

MARIDAJE

Fantástico en los aperitivos. Triunfa también en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, así como con platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes blancas.



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 10°C

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido, con reflejos verdosos. Su nariz sorprende por su intensidad de fruta en sazón. Nos recuerda a manzana, pera y plátano, así como nos muestra refrescantes notas cítricas. También destaca por sus flores blancas y sus aromas dulces y melosos, que encajan a la perfección con la suave crianza que lleva a cabo. En boca es refrescante, perfumado, envolvente y con final largo.

VIÑEDO

En la elaboración de este vino hemos utilizado nuestras mejores parcelas de Viura. Las hemos seleccionado equilibrando frescor y madurez y garantizando una sanidad perfecta, para que sus uvas nos proporcionen un vino aromático, con su punto justo de acidez.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.