

AZPILICUETA

COLECCIÓN PRIVADA BLANCO

D.O.Ca. RIOJA

Vino complejo y elegante, de color pajizo pálido, con matices cítricos, flores y fruta blanca, además de bollería, aromas tostados y trufa. Lo ideal es disfrutarlo con detenimiento.

VARIEDAD DE UVA

Viura

VINO

Vino blanco monovarietal. Potente, cremoso y con volumen, equilibra de forma armoniosa y elegante el frescor y la madurez. Los mostos obtenidos se fermentan en barrica de roble americano de tostado muy suave y prolongado. Tras la fermentación alcohólica, parte del vino ha realizado la conversión maloláctica en barrica. Una vez terminadas las fermentaciones, los vinos continúan en barrica para llevar a cabo una crianza sobre lías que se prolonga durante meses.

MARIDAJE

Vino de armonía muy amplia que casa perfectamente con jamón, frutos secos, verduras de todo tipo, incluso con alcachofas y espárragos, pescados en salsa y quesos de todo tipo.



Azpilicueta™

TEMPERATURA SERVICIO

9-10°C

NOTA DE CATA

De color pajizo, pálido y sugerente. Vino de gran complejidad y elegancia, en el que se funden notas de cítricos con flores y fruta blanca, junto a bollería, tostados y trufa. Delicioso en boca con una longitud y cremosidad digna de ser disfrutada con detenimiento.

VIÑEDO

Los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor, con unos suelos y una topografía y orientación irregular, dan como resultado diversos ecosistemas. Con cada añada son seleccionadas las parcelas que van a producir el vino.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

