

# AZPILICUETA

## COLECCIÓN PRIVADA ROSADO

**D.O.Ca. RIOJA**

**Rosado deslumbrante, serio y complejo. Frutal, aromático y muy versátil, perfecto para todo tipo de comidas, desde verduras a carnes.**

### VARIEDAD DE UVA

Tempranillo y Viura

### VINO

Vino rosado elaborado con uvas Tempranillo y Viura. El mosto macera en frío durante unas horas hasta alcanzar el color, aroma y textura deseados y fermenta en barricas de roble americano de tostado suave.

A la fermentación alcohólica sigue la crianza en barrica, que se lleva a cabo sobre sus lías, durante meses, lo que aporta al vino gran elegancia, redondez y longitud en boca.

### MARIDAJE

Por su complejidad aromática y magnífica boca, es perfecto en las armonías difíciles: ensaladas y verduras; en los maridajes sorprendentes: asados de lechal y cochinito; así como en los clásicos: arroces y pasta.



*Azpilicueta™*

### TEMPERATURA DE SERVICIO

9 – 12°C

### NOTA DE CATA

De color rosa muy 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 con final largo.

### 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.**

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACION  
 **WINEinMODERATION**  
ELIGE COMPARTE CUIDA