

AZPILICUETA

COLECCIÓN PRIVADA TINTO

D.O.Ca. RIOJA

Resultado de un proyecto en busca de la excelencia.
Un vino complejo, afrutado y ligeramente mineral.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo

VINO

Complejo y de alta densidad, rico en aromas, equilibra fuerza y carácter frutal. Se fermenta a temperatura controlada en torno a los 25°C. Maceración de aproximadamente 15 días y crianza en barrica de roble francés nuevo. El periodo de crianza puede variar cada añada, dependiendo de las características de esta.

MARIDAJE

Delicioso con cualquier carne roja a la brasa, a la plancha o asada, embutidos, quesos, pescados en salsas sabrosas, guisos y legumbres.



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 – 16°C

NOTA DE CATA

Color rojo picota de magnífica intensidad. Anticipa una nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera y especias. En boca se presenta potente, fresco y amplio, lleno de matices: frutos rojos, cacao, café con leche, ahumados. Su suavidad, elegancia y largo final deja un grato recuerdo.

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.