

AZPILICUETA ECOLÓGICO

D.O.Ca. RIOJA

Un vino potente, refrescante y muy afrutado. Elaborado con Tempranillo de viñedos ecológicos situados en Alfaro (Rioja Oriental).

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo

VINO

Muy expresivo y varietal, nos muestra las características más propias de la Tempranillo. A su llegada a bodega, las uvas se despallan, se estrujan suavemente y se transportan por gravedad a depósitos de acero inoxidable para su posterior fermentación a temperatura controlada. Durante dicha fermentación se realizan remontados periódicos para extraer color y aromas. Se evita el uso de productos de origen animal durante todo el proceso, por lo que este vino es apto para consumidores veganos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 16 C



Azpilicueta™

MARIDAJE

Perfecto con sopas de verduras, legumbres, champiñones, carnes a la parrilla, pizzas, pasteles y más.

NOTA DE CATA

Intenso, con un tono rojo vibrante reflejos violetas. Encontramos la fruta que nos aporta la Tempranillo: cereza, ciruela, mora, arándano, también fresa y frambuesa, junto con un punto herbal que lo hace muy refrescante. Es un vino potente y con un final largo en boca.

VIÑEDOS

Proviene de viñedos ecológicos, de la zona de Alfaro, en Rioja Oriental. Es una zona cálida, con bajas precipitaciones y menor riesgo de enfermedades y plagas. Se trata, por tanto, de la zona donde más asegurada tenemos la cosecha y la garantía de que las uvas van a ser perfectas. Actualmente, contamos con 40 hectáreas de viñedo ecológico y esperamos llegar a 70 en los próximos años.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

