

AZPILICUETA

ORIGEN

D.O.Ca. RIOJA

Afrutado y floral, con notas especiadas. Origen evoca el momento en el que D. Félix Azpilicueta Martínez llegó a Fuenmayor y se enamoró de este lugar.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo

VINO

Azpilicueta Origen rinde homenaje a Fuenmayor, lugar de origen de Azpilicueta, y se basa en cuatro pilares: la tierra, el tempranillo, el tonelero y los viticultores. Primer Azpilicueta elaborado como 100% tempranillo, se elabora en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble francés principalmente, junto con un toque de roble americano, durante 18 meses.

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17°C

NOTA DE CATA

Vino de un color rojo cereza vibrante y atractivo, con aroma afrutado de cereza, ciruela, mora y arándano, con notas florales y especias sutiles de la crianza en madera. En boca, es delicioso, suave y con un largo final, dejando recuerdos de frutas y especias.

VIÑEDO

Azpilicueta Origen es elaborado con uvas de tres parajes en Fuenmayor, cada uno con características únicas:

- San Cristóbal: Esta uva potencia la estructura y la robustez del vino, muestra aromas a cereza y ciruela propios del tempranillo.
- La Tahola: Aporta un tempranillo muy perfumado, destacando las notas de mora, así como un interesante aspecto floral.
- Los Cabezos: El tempranillo de estas parcelas se distingue por su equilibrio entre la fruta y la acidez.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.