

AZPILICUETA RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

Un vino que guarda las características de la cosecha y de las variedades tradicionales, equilibrado y con una marcada personalidad.

VARIETADES DE UVA

Viura

VINO

Elaborado durante unos 20-30 días a una temperatura controlada entre 28 y 30°C y una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano con diferentes tostados, para potenciar los aromas de las variedades. El envejecimiento se completa con 20 meses en botella.

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C

NOT DE CATA

Presenta un intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con ligeros reflejos teja. En nariz destacan las notas de fruta y madera tostada, si bien también nos muestra sutiles aromas a vainilla y membrillo. En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.

VIÑEDO

Azpilicueta tiene su origen en el viñedo de Fuenmayor, donde trabajamos con más de 800 hectáreas. Este viñedo es diverso en topografía, altitudes, suelos y orientaciones, lo que crea microclimas y expresiones únicas de las uvas, las cuales se seleccionan cada cosecha. Se controla cada parcela, desde la poda hasta la madurez. Los tintos de Azpilicueta son una mezcla de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, ensamblaje que aporta tipicidad, aromas, acidez y estructura, lo que los convierte en vinos perfectos para el envejecimiento.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.