

AZPILICUETA

SELECCIÓN DE BARRICAS

D.O.Ca. RIOJA

Elaborado con una edición limitada de 167 barricas de roble francés que ensalzan la elegancia del Tempranillo convirtiéndolo en un vino intenso y elegante.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo

VINO

La elección de las maderas para nuestras barricas es una decisión enológica fundamental. Azpilicueta Selección de Barricas se ha criado en barricas de roble francés cuya madera ha sido directamente seleccionada en los bosques de *Halatte, Vacheresse y Jupille*.

El roble francés elegido por nuestro equipo de enología ha sido trabajado con mimo por los maestros toneleros, respetando el carácter propio de la madera para lograr una relación armónica con la personalidad del vino.

Azpilicueta Selección de Barricas permanece al menos 18 meses en barrica de roble francés y un período mínimo de 6 meses en botella.



Azpilicueta™

MARIDAJE

Carnes a la brasa, arroces, risottos, atún, bonito, quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17°C

NOTA DE CATA

Su intenso y profundo color cereza picota se combina con reflejos rubíes. Intenso y especiado aroma, acaba fundiéndose en recuerdos de chocolate. En boca es equilibrado y elegante, resalta la presencia de fruta madura en el paladar junto con ligeras notas especiadas, como la nuez moscada y la pimienta.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.