

FÉLIX AZPILICUETA GRAN RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

Delicado, complejo, mineral y con un largo final que recuerda al chocolate amargo. Un homenaje a Félix Azpilicueta Martínez, cuyas raíces de remontan a 1881.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo

VINO

Tras un cuidadoso proceso de elaboración, este vino permanece dos años en barricas de roble, y tres años una vez embotellado antes de su salida al mercado, creando así un vino único y lleno de historia.

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

15 - 16°C

NOTA DE CATA

Nariz compleja en la que se funden aromas minerales, junto a sutiles notas de tabaco, trufa y cacao. Su largo final recuerda al chocolate amargo con frutos secos y frutillas rojas.

VIÑEDOS

Más de 800 hectáreas de los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor. Parcelas con una topografía y orientación irregular dan como resultado diversos microclimas. Cada añada se seleccionan las parcelas que van a producir este vino.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

