

FÉLIX AZPILICUETA

RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

Equilibrado, brillante y profundo con un final largo. Un homenaje a Félix Azpilicueta Martínez, cuyas raíces de remontan a 1881.

VARIEDAD UVA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo

VINO

Entre 20 y 30 días de fermentación a una temperatura constante alrededor de 28-30°C. Posteriormente, el vino lleva a cabo una crianza de 21 meses en barricas de roble americano y francés, en una proporción de 70-30%, respectivamente. Por último, permanece 20 meses en botella antes de su salida al mercado.

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo, aves y setas.



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°C

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, en nariz destacan aromas de fruta en sazón. En boca aparecen recuerdos de cereza, ciruela y mora, envueltas en notas de vainilla y otras especias. Refrescante y largo.

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.

