

AZPILICUETA BLANCO 2022

D.O. CA. RIOJA

Un vino vibrante y lleno de matices.

VARIETADES DE UVA

100% Viura

VINO

El mosto ha hecho la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. El vino resultante ha permanecido durante 3 meses en bodega de roble de tostado suave y prolongado, enriqueciéndose con los aromas sutiles de la madera y de la crianza sobre lías finas.

NOTA DE CATA

Color muy atractivo, rojo intenso con reflejos violáceos. En nariz es franco y expresivo, predominan los frutos negros como arándanos y mora, con leves notas de regaliz. De su crianza en bodega provienen aromas especiados y sutiles torrefactos. En boca es fresco y ágil, de entrada, suave y un largo final.



*Azpilicueta*TM

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 10°C

MARIDAJE

Fantástico en los aperitivos. Triunfa también en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, pero también lo hace con los platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes blancas.

VIÑEDOS

En la elaboración de este vino hemos utilizado nuestras mejores parcelas de Viura. Las hemos seleccionado equilibrando frescor y madurez y garantizando una sanidad perfecta; para que sus uvas nos proporcionen un vino aromático, con su punto justo de acidez.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA