

AZPILICUETA RESERVA 2018

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

Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

VINO

Elaborado durante 20 - 30 días a una temperatura de 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, y 20 meses en botella.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°C



Azpilicueta™

NOTA DE CATA

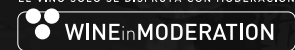
Presenta un intenso color rojo rubí limpio y brillante, con reflejos teja. En nariz destaca las notas de fruta y madera tostada, posee unos aromas sutiles a vainilla y membrillo. En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.

VIÑEDOS

Azpilicueta se origina en el viñedo de Fuenmayor con más de 800 hectáreas. El viñedo es diverso en topografía, altitudes, suelos y orientaciones, lo que crea microclimas y expresiones únicas de las uvas. Se seleccionan los viñedos para producir las uvas de cada cosecha. Se controla cada parcela, desde la poda hasta la madurez. Los vinos de Azpilicueta son una mezcla de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, que aportan tipicidad, aromas y frescura, lo que los convierte en vinos aptos para el envejecimiento.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA