

# AZPILICUETA ROSADO 2018

**D.O. CA. RIOJA**

Rosado fresco y chispeante, perfecto como aperitivo o para acompañar platos variados.

## VARIETADES DE UVA

Tempranillo y Viura.

## VINO

Elaborado con uvas de la variedad Viura y Tempranillo. Las uvas se han macerado en frío durante unas horas hasta obtener un mosto con el color, el aroma y la estructura deseados. Se ha obtenido el mosto por sangrado. Limpio el mosto, la fermentación se ha producido lenta, suavemente, a baja temperatura para conseguir un vino perfumado y persistente.

## MARIDAJE

Sugere con carnes ligeras, arroces, sushi, pastas, ensalada de frutas, pescados ahumados, fiambres.



*Azpilicueta*<sup>TM</sup>

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°C

## NOTA DE CATA

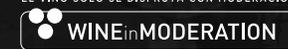
Color rosa, pálido, delicado. Nariz intensa, exuberante, desbordante de frutas tropicales como la piña; cítricas como el pomelo o la lima; también fruta de hueso fresca, albaricoque, guinda; sin olvidarnos de sutiles notas de las clásicas mora y frambuesa. Boca de textura chispeante, frescor ácido que alarga el eco de este vino.

## VIÑEDOS

Hemos utilizado las uvas procedentes de parcelas de Viura situadas en Rioja Alta y el Tempranillo, de Fuenmayor.

**ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.**

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA