

AZPILICUETA INSTINTO 2020

D.O. CA. RIOJA

Un vino vibrante y lleno de matices.

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo.

VINO

Fermentación a temperatura controlada para potenciar y mantener la fruta. Finalizada la fermentación alcohólica abordamos la maloláctica, que en este vino se desarrolla en barrica americana nueva de suave tostado. Una vez terminada lo trasegamos a barricas de roble francés de un solo uso, donde permanece 5 meses. Tras este paso, solo resta embotellarlo para dejarlo reposar en la penumbra y frescor de nuestra bodega hasta su etiquetado. Procede de 16 viñedos de las localidades de San Asensio y Huércanos, términos vitivinícolas situados en Rioja Alta muy próximos a Fuenmayor.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 16°C



Azpilicueta™

AÑADA

La D.O.Ca. Consejo Regulador de La Rioja declaró la añada 2020 como muy buena. Septiembre tuvo una temperatura suave y lluvias dispersas, lo que ayudó a lograr una maduración equilibrada en los tintos, que mostraron estructura y frescura. Los vinos de esta añada se caracterizan por su riqueza aromática.

MARIDAJE

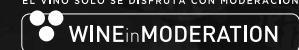
Armoniza con infinidad de platos, desde aperitivos, de cuchara, pasando por arroces y pescados sabrosos, carnes guisadas y a la brasa, hasta llegar a los quesos y a los postres que los contienen.

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 barrica provienen aromas especiados y sutiles torrefactos. En boca es fresco y ágil, de entrada, suave y un largo final.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA