

AZPILICUETA ORIGEN 2019

D.O. CA. RIOJA

Afrutado y floral con notas especiadas. Origen evoca el momento en el que D. Félix Azpilicueta Martínez llegó a Fuenmayor y se enamoró de este lugar.

VARIETADES DE UVA

Tempranillo.

VINO

Azpilicueta Origen es un vino que rinde homenaje a Fuenmayor, lugar de origen de Azpilicueta, basado en cuatro pilares: la tierra, el tempranillo, el tonelero y los viticultores. Este vino, el primero de la gama Azpilicueta en ser 100% tempranillo, se elabora en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble francés principalmente, junto con un toque de roble americano,

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.



*Azpilicueta*TM

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 17°C

NOTA DE CATA

Vino de un color rojo cereza vibrante y atractivo, con aroma afrutado de cereza, ciruela, mora y arándano, con notas florales y especias sutiles de la crianza en madera. En boca, es delicioso, suave y con un largo final, dejando recuerdos de frutas y especias.

VIÑEDOS

Azpilicueta Origen es elaborado con uvas de tres parajes en Fuenmayor, cada uno con características únicas:

- San Cristóbal: donde se produce un vino estructurado, potente y robusto, con aromas a cereza y ciruela propios del tempranillo.
- La Tahola: Aporta un tempranillo muy perfumado, destacando la mora como fruta principal y un interesante aspecto floral.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA