

COLECCIÓN PRIVADA BLANCO 2021

D.O. CA. RIOJA

Vino complejo y elegante, de color pajizo pálido con matices cítricos, flores y fruta blanca, bollería tostados y trufa. Lo ideal es disfrutarlo con detenimiento.

VARIETADES DE UVA

100% Viura.

VINO

Vino blanco elaborado 100% con uvas Viura. Potente, cremoso y con volumen, equilibra de forma armoniosa y elegante el frescor y la madurez. Los mostos obtenidos se fermentan en barrica de roble americano de tostado muy suave y prolongado. Tras la fermentación alcohólica, parte del vino ha hecho maloláctica en barrica. Una vez terminadas las fermentaciones, los vinos continúan en las barricas, para seguir con una crianza sobre lías que se prolonga durante meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

9 - 10°C



*Azpilicueta*TM

MARIDAJE

Vino de armonía muy amplia que casa perfectamente con jamón, frutos secos, verduras de todo tipo, incluso con alcachofas y espárragos, pescados en salsa y quesos de todo tipo.

NOTA DE CATA

De color pajizo, pálido y sugerente. Vino de gran complejidad y elegancia, en el que se funden notas de cítricos con flores y fruta blanca, junto a bollería, tostados y trufa. Delicioso en boca con una longitud y cremosidad digna de ser disfrutada con detenimiento.

VIÑEDOS

Los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor, con unos suelos y una topografía y orientación irregular, dan como resultado diversos ecosistemas. Con cada añada son seleccionadas las parcelas que van a producir el vino.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA