

COLECCIÓN PRIVADA ROSADO 2021

D.O. CA. RIOJA

Rosado deslumbrante, serio y complejo. Frutal, aromático y muy versátil, perfecto para todo tipo de comidas, desde verduras a carnes.

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Viura.

VINO

Vino rosado elaborado con uvas Tempranillo y Viura. El mosto macera en frío durante unas horas hasta alcanzar el color, aroma y textura deseados y fermenta en barricas de roble americano de tostado suave.

A la fermentación alcohólica sigue la crianza en barrica sobre sus lías durante meses, lo que aporta al vino gran elegancia, redondez y longitud en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

9 - 12°C



Azpilicueta™

MARIDAJE

Por su complejidad aromática y magnífica boca, es perfecto en las armonías difíciles: ensaladas y verduras; en los sorprendentes: asados de lechal y cochinillo; y en los clásicos: arroces y pasta.

NOTA DE CATA

De color rosa muy pálido con un sutil reflejo cobrizo. En nariz se encuentra el aporte elegante de la madera, integrada entre las abundantes frutas rojas y los matices florales comedidos. Su boca es sedosa y con final largo.

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