

AZPILICUETA SELECCIÓN DE BARRICAS 2019

D.O. CA. RIOJA

laborado con una edición limitada de 167 barricas de roble francés que ensalzan la elegancia del Tempranillo convirtiéndolo en un vino intenso y elegante.

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

VINO

La elección de las maderas para nuestras barricas es una decisión enológica fundamental. Azpilicueta Selección de Barricas se ha criado en barricas de roble francés cuya madera ha sido directamente seleccionada en los bosques de Halatte, Vacheresse y Jupille.

El roble francés elegido por nuestro equipo de enología ha sido trabajado con mimo por los maestros toneleros, respetando el carácter propio de la madera para lograr una relación armónica con la personalidad del vino.

Azpilicueta Selección de Barricas permanece al menos 18 meses en barrica de roble francés y un período mínimo de 6 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 17°C



*Azpilicueta*TM

MARIDAJE

Carnes a la brasa, arroces, risottos, atún, bonito, quesos semicurados.

NOTA DE CATA

Su intenso y profundo color cereza picota se combina con reflejos rubíes. Intenso y especiado aroma, acaba fundiéndose en recuerdos de chocolate. En boca es equilibrado y elegante, resalta la presencia de fruta madura en el paladar junto con ligeras notas especiadas, como la nuez moscada y la pimienta.

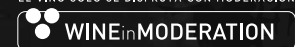
VIÑEDOS

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.
- Los Cabezos: El tempranillo de estas parcelas se distingue por su fruta y acidez equilibradas.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA