

AZPILICUETA COLECCIÓN FÉLIX AZPILICUETA CRIANZA 2017

D.O. CA. RIOJA

Intenso y refrescante, con recuerdos perfumados. Un homenaje a Félix Azpilicueta Martínez, cuyas raíces de remontan a 1881.

VARIETADES DE UVA

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

VINO

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada en torno a 25°C. Maceración de aproximadamente 12 días. Este vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, con dominio del roble americano sobre el francés. Completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

MARIDAJE

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



Azpilicueta™

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante. La nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 - 16°C

VIÑEDOS

Más de 800has de los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor con una topografía y orientación irregular dan como resultado diversos microclimas. A 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