

AZPILICUETA COLECCIÓN FÉLIX AZPILICUETA RESERVA 2017

D.O. CA. RIOJA

Equilibrado, brillante y profundo con un final largo. Un homenaje a Félix Azpilicueta Martínez, cuyas raíces se remontan a 1881.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

VINO

Entre 20 - 30 días de fermentación a una temperatura constante entre 28° - 30°C. Crianza de 21 meses en barricas de roble americano en un 70% y francés en un 30%. Permanece 20 meses en botella antes de su salida al mercado.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, en nariz destacan aromas de fruta en sazón. En boca aparecen recuerdos de cereza, ciruela y mora, envueltas en notas de vainilla y otras especias. Refrescante y largo.



Azpilicueta™

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo, aves y setas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°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