

Azpilicueta™



Colección Privada Félix Azpilicueta Blanco fermentado en barrica

“El primer blanco de la historia de Azpilicueta es el nuevo Colección Privada Félix Azpilicueta. Un vino señorial, equilibrado y elegante”.

Elena Adell
Enóloga de Azpilicueta

Vino

Elaborado con uvas de la variedad Viura.

Los mostos obtenidos se han fermentado en barrica de roble americano de tostado muy suave y prolongado. Tras la fermentación alcohólica, parte del vino ha hecho maloláctica en barrica.

El vino nace del ensamblaje entre los diferentes vinos obtenidos.

Cata

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

Maridaje

Vino de armonía muy amplia. Jamón, frutos secos, verduras, pescados en salsa, quesos de todo tipo.

Temperatura de servicio

De 9° a 12° C.



Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a la bodega de Aspilicueta a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino.

Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de la inteligencia al servicio del resultado final.

Una bodega, posiblemente una de las mejores del mundo, situada en pleno corazón de la Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino.

En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064.

Vinedos

Para elaborar este vino se han seleccionado 24 parcelas de Viura repartidas por diversos puntos de la Denominación de Origen, centrándonos en la franja media del territorio. Se han separado por un lado las parcelas que tenían los racimos en la sombra, cubiertos por las hojas. Por otro las parcelas con los racimos dorados, más expuestos al sol. Los mostos obtenidos han llevado elaboraciones separadas.

Variedad de uva

Viura:
La Viura es la variedad blanca más cultivada en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Conocida en otras regiones vitivinícolas españolas como Macabeo. Cultivada con mimo nos aporta mostos de graduación moderada y adecuada acidez, que nos permiten obtener vinos equilibrados, con marcados rasgos afrutados y florales. Vinos perfectos para ser consumidos jóvenes, pero también muy aptos para la crianza.