

Azpilicueta Colección Privada Blanco

Fermentado en Barrica

Una longitud y elegancia digna de ser disfrutada con detenimiento.

Azpilicueta, libre de tiempo.



Vino

Vino blanco elaborado 100% con uvas Viura. Potente, cremoso y con volumen, equilibra de forma armoniosa y elegante el frescor y la madurez. Los mostos obtenidos se fermentan en barrica de roble americano de tostado muy suave y prolongado. Tras la fermentación maloláctica en barrica y el ensamblaje de los diferentes caldos nace el vino.

Cata

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

Maridaje

Vino de armonía muy amplia que casa perfectamente con Jamón, frutos secos, verduras, pescados en salsa y quesos de todo tipo.

Temperatura de servicio

9° – 12° C.

Azpilicueta Colección Privada Blanco



Bodegas Azpilicueta

Fundada en 1881, hoy es conocida como Bodegas AGE y se encuentra en Fuenmayor, el corazón de Rioja Alta. Más de un siglo después refleja los esfuerzos de las generaciones que se han dedicado a la crianza y producción de prestigiosos vinos. Su solera se hace patente en el paraíso de la bodega, que conserva las primeras ediciones de sus vinos.

Viñedos

Más de 800 Has de los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor con una topografía y orientación irregular dan como resultado diversos microclimas. Cada añada son seleccionadas las parcelas que van a producir el vino.

La calidad de los vinos de la Rioja son punto del paso del tiempo y la experiencia de viticultores.

Dichas variables han permitido una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades con personalidad diferenciada.

