



Azpilicueta Rosado

D.O. Ca. Rioja

Cuando todo es sutil, suave y perfecto el tiempo parece detenerse..

Azpilicueta, libre de tiempo.

Vino

Elaborado con uvas de la variedad Viura y Tempranillo. Las uvas se han macerado en frío durante unas horas hasta obtener un mosto con el color, el aroma y la estructura deseados. Se ha obtenido el mosto por sangrado, para su posterior desfangado. Limpio el mosto, la fermentación se ha producido lenta, suavemente, a baja temperatura para conseguir un vino perfumado y persistente.

Cata

Color rosa palo, pálido, delicado. Nariz intensa, exuberante, desbordante de frutas tropicales como la piña; cítricas como el pomelo o la lima; también fruta de hueso fresca, albaricoque, guinda; sin olvidarnos de sutiles notas de las clásicas mora y frambuesa. Boca de textura chispeante, frescor ácido que alarga el eco de este vino.

Maridaje

Sugerente con carnes ligeras, arroces, sushi, pastas, ensalada de frutas, pescados ahumados, fiambres.

Temperatura de servicio

De 8° a 10° C.

Azpilicueta Rosado



Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan la bodega de Azpilicueta 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 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 y en 2012 la primera bodega de Rioja en recibir la "Q" de Calidad Turística.

Viñedos

Hemos utilizado las uvas procedentes de parcelas de Viura situadas en Rioja Alta y el Tempranillo, de Fuenmayor.

Varietades de uva

Tempranillo: Considerada la uva española por excelencia, la Tempranillo está presente en la mayoría de las Denominaciones de Origen, recibiendo casi 30 nombres diferentes, todos sinónimos de Tempranillo. En Rioja, es la variedad principal y ocupa más del 60% del viñedo de la Denominación de Origen Calificada. Sin duda es la que proporciona la tipicidad a los vinos de la D.O.

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.