



## Azpilicueta Selección de Barricas

D.O. Ca. Rioja

---

En Azpilicueta el tiempo juega a nuestro favor y nos ofrece su maestría.

**Azpilicueta, libre de tiempo.**

---

### **Cata**

**Vista:** su intenso y profundo color cereza picota se combina con reflejos dorados.

**Nariz:** intensa y especiada, acaba fundiéndose en recuerdos de chocolate.

**Boca:** equilibrada y elegante, resalta la presencia de fruta madura en el paladar junto con ligeras notas especiadas, como la nuez moscada y la pimienta.

### **Temperatura de servicio**

12° – 16° C.

# Azpilicueta Selección de Barricas



## Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a 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.

## La Madera

La elección de las maderas para nuestras barricas es una decisión enológica fundamental. Azpilicueta Selección de Barricas se ha criado en barricas de roble francés cuya madera ha sido directamente seleccionada en los bosques de Hallate, Vacheresse y Jupille.

## El Tonelero

El roble francés elegido por nuestro equipo de enólogos, ha sido trabajado con mimo por los maestros toneleros, respetando el carácter propio de la madera para lograr una relación armónica con la personalidad del vino.

## La Crianza

Azpilicueta Selección de Barricas permanece 18 meses en barrica de roble francés y 6 meses en botella.

## Variedades de uva

**Tempranillo:** El tempranillo es la variedad tinta por excelencia en la D.O. Ca. Rioja.

Una uva que alcanza en nuestra tierra su mejor expresión gracias a unas condiciones ambientales que le permiten realizar una maduración lenta sin exponerse a temperaturas demasiado altas.

El respeto máximo a esta variedad ha sido la seña de identidad de Azpilicueta, que ahora le rinde un merecido homenaje con Origen, un vino 100 por cien tempranillo, elaborado con uvas de nuestros viñedos de Fuenmayor.