

Azpilicueta Crianza

D.O. Ca. Rioja



En Azpilicueta el tiempo nos contagia de su entusiasmo y ganas de vivir.

Azpilicueta, libre de tiempo.

Vino

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

Vendimia manual.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable

a temperatura controlada en torno a 25°C.

Maceración de aproximadamente 12 días.

Este vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, con dominio del roble americano sobre el francés. Completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

Cata

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante. La nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

Maridaje

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.

Temperatura de servicio

15° – 16° C.

Azpilicueta Crianza



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.

Viñedos

El viñedo sobre el que se sustenta Azpilicueta es el viñedo de Fuenmayor. Cultivamos más de 800 Has. en sus diferentes parajes. El viñedo en Fuenmayor se implanta en una topografía irregular, a diversas altitudes, en una gran mezcla de suelos, con diferentes orientaciones. Esto se traduce en muchos microclimas y, consecuentemente, en que una misma variedad se exprese de formas muy diferentes.

De todas las parcelas, seleccionamos cada añada las que van a producir las uvas para elaborar los vinos Azpilicueta. Controlamos cada una de las parcelas, su poda, la evolución de su ciclo vegetativo, el avance de la madurez, catamos sus uvas.

Y, el momento de la vendimia se determina para cada parcela. Todos los Azpilicueta son un ensamblaje de Tempranillo, dominando, dando la tipicidad; Graciano, contribuyendo con sus aromas particulares y su estructura a hacer de él un vino de guarda, y Mazuelo, aportando su acidez, su frescura en boca.

Varietades de uva

Tempranillo: Considerada la uva española por excelencia, la uva Tempranillo está presente en la mayoría de las DOs y comarcas productoras de Vino de la Tierra, recibiendo casi 30 distintos nombres, todos sinónimos de Tempranillo.

En La Rioja es la principal uva y ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja.

Graciano: El origen de la Graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja, y es una de las variedades que conforman el ensamblaje típico de esta D.O. Aporta estructura y potencial de envejecimiento.

Mazuelo: Aunque originaria de Aragón (Cariñena), la Mazuelo es otra de las uvas que marcan la identidad de los ensamblajes riojanos. Aunque por separado produce vinos de alta intensidad alcohólica, combinada con la Tempranillo y la Graciano da como resultado vinos estructurados e ideales para el envejecimiento.