

## Azpilicueta Blanco

D.O. Ca. Rioja



En Azpilicueta detenemos el tiempo a través de vinos con alma.

**Azpilicueta, libre de tiempo.**

### Vino

Uvas 100% variedad Viura.

El mosto ha hecho la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. El vino resultante ha permanecido durante 3 meses en bodega de roble de tostado suave y prolongado, enriqueciéndose con los aromas sutiles de la madera y de la crianza sobre lías finas.

### Cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Su nariz sorprende por su intensidad de fruta en sazón pareciendo manzana, pera, una pizca de plátano y refrescantes notas cítricas. Y también por sus flores blancas, de aromas dulces, melosos, que encajan a la perfección con la suave crianza. Boca refrescante, perfumada, envolvente. De gran longitud.

### Maridaje

Fantástico en los aperitivos. Triunfa también en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, pero también lo hace con los platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes blancas.

### Temperatura de servicio

8° – 10° C.



# Azpilicueta Blanco

## 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 desus 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

En la elaboración de este vino hemos utilizado nuestras mejores parcelas de Viura. Las hemos seleccionado equilibrando frescor y madurez y garantizando una sanidad perfecta; para que sus uvasnos proporcionen un vino aromático, con su punto justo de acidez.

## Varietades 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.