

AZPILICUETA ROSADO

D.O.Ca. RIOJA

Rosado fresco y chispeante, perfecto como aperitivo o para acompañar platos variados.

VARIETADES DE UVA

Viura y Tempranillo

VINO

Elaborado Viura y Tempranillo. Tras una maceración en frío durante unas horas hasta obtener un mosto con el color, el aroma y la estructura deseados, el mosto se ha obtenido por sangrado. Una vez limpio el mosto, la fermentación se ha producido lenta y suavemente, a baja temperatura, para conseguir un vino perfumado y persistente.

MARIDAJE

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



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 10°C

NOTA DE CATA

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

VIÑEDO

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

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.