

FÉLIX AZPILICUETA

CRIANZA

D.O.Ca. RIOJA

Intenso y refrescante, con recuerdos perfumados. Un homenaje a Félix Azpilicueta Martínez, cuyas raíces de remontan a 1881.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo

VINO

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 bodega 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.

MARIDAJE

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



Azpilicueta™

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 - 16°C

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz y 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.

VIÑEDO

Más de 800 hectáreas de los viñedos de Azpilicueta en Fuenmayor. Parcelas con una topografía y orientación irregular dan como resultado diversos microclimas. Cada añada se seleccionan las parcelas que van a producir este vino.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.

