

*Azpilicueta*TM

Azpilicueta Blanco

“Azpilicueta Blanco ha pasado de ser un proyecto apasionante a convertirse en una realidad de la que nos sentimos orgullosos”

Elena Adell, Enóloga de Azpilicueta.



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 barrica 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 apareciendo 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*TM

Bodegas Azpilicueta



*Azpilicueta*TM
Por amor al vino

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 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 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 uvas nos proporcionen un vino aromático, con su punto justo de acidez. La madurez, catamos sus uvas y el momento de la vendimia se determina para cada parcela.

Variedades de uva

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.

Bodegas Azpilicueta

*Azpilicueta*TM



White Azpilicueta

“White Azpilicueta has gone from being a passionate project to a reality about which we are all extremely proud”

Elena Adell, Azpilicueta Winemaker.

Wine

Grape variety, 100% Viura.

The must has undergone its alcoholic fermentation in stainless steel tanks. The finished product has spent 3 months in lightly yet extendedly toasted oak barrels, taking on the subtle aromas of the wood and the aging on fine lees.

Tasting

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su nariz sorprende por su intensidad de fruta en sazón apareciendo 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.

Pairing

Wonderful as an aperitif. Also perfect for classic combinations, such as grilled white fish and seafood, as well as for vegetable dishes, fish with sauces, and white meats.

Serving temperature

8° – 10° C.

*Azpilicueta*TM

Bodegas Azpilicueta



*Azpilicueta*TM
Por amor al vino

Winery

Its spectacular architecture and the efficiency of its modern production process put Azpilicueta winery on the cutting edge of the new wine culture. Some of its processes, following traditional methods, such as the grape's descent using the gravity flow concept, and the excavation of the cellar, are signs of an intelligence-based final result. A winery, possibly one of the best in the world, situated right in the heart of La Rioja, on what is exceptional land for the growing, making, and ageing of wine. In 2011, it was the first Spanish winery to receive AENOR certification for its Carbon Footprint, in accordance with the ISO 14064 standard and in 2012 the first winery in La Rioja to receive "Q" Tourist Quality award.

Vineyard

For the making of this wine, we have used are best Viura plots. We have chosen them for their balance of coolness and maturity, so as to guarantee healthy vines; so that their grapes provide us with an aromatic wine, and just the right level of acidity.

Grape variety

Viura is the most commonly grown white variety in the Rioja Qualified Designation of Origin (DOC). It is known in other Spanish wine regions as Macabeo. Grown with loving care, it provides moderate alcohol levels and sufficient acidity, which enable us to make balanced wines, with distinct fruity and floral tones. Perfect wines for drinking young, but also suitable for ageing.

Bodegas Azpilicueta