

D.O. RIOJA, ESPANJA

Azpilicueta Crianza

Ruokasuositukset

Nauta

Pasta ja pizza

Pikkusuolaiset

Tapas ja antipasti



Tuoksu

Pehmeä, vaniljainen, mausteinen, kookoksinen, punahedelmäinen, kirsikkainen, luumuinen

Maku

Keskitäyteläinen, pehmeä, vaniljainen, kookoksinen, mausteinen, intensiivinen

Alkon

makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Rypäle

Graciano, Tempranillo

Väri

Kirsikanpunainen

Azpilicueta-viinitilan perusti espanjalaisherra Félix Azpilicueta jo vuonna 1881. Félix oli pioneeri Riojan alueella Pohjois-Espanjassa, josta sittemmin on kehittynyt yksi Espanjan kenties tunnetuimmista ja arvostetuimmista viinialueista. Ensimmäiset Tempranillo -rypäleen viiniköynnökset Félix istutti Fuenmayoriin Rioja Altan alueelle. Hän tuli jo omana aikanaan tunnetuksi Riojan alueelle hyvin tyyppillisen rypälesekoituksen - Tempranillo, Graciano ja Mazuelo - punaviinisekoituksen kehittäjänä, joka kuvastaa hänen luonteenpiirteitään: täyteläisen vahva persoonallisuus ja siihen sovitettu pirteä hedelmäisyys ovat tunnusomaisia kyseiselle rypälesekoitteelle. Azpilicueta Crianza on täydellinen malliesimerkki tästä kolmen punaviinirypäleen sekoituksesta, josta alun alkaen koko Azpilicuetan viinituotanto tuli tunnetuksi. Nykyään Azpilicueta -viinit valmistetaan Campo Viejon viinitilalla, joka on yksi Riojan alueen moderneimmista ja palkituimmista viinitiloista.

Viini lepää noin 12 kuukauden ajan ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Tammitynnyrikypsytyksen ansiosta Azpilicueta Crianza on intensiivinen ja harmoninen punaviini, jossa paahdetun puun ja pehmeän vaniljan, kookoksen ja mausteiden aromit leikkivät sopusoinnussa keskenään.

Lisätietoja

Maa	Espanja
Alue	D.O. Rioja
Tuottaja	Pernod Ricard Winemakers Spain
Saatavuus	Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	13,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	D.O. Rioja
EAN	8410302003029
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Täyteläisyysaste	Keskitäyteläinen
Rypäleosuudet	85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo