

D.O. RIOJA, ESPANJA

Azpilicueta Blanco

Ruokasuositukset

Vähärasvainen kala

Pikkusuolaiset

Tapas ja antipasti

Äyriäiset



Tuoksu

Raikas, hedelmäinen, omenainen, päärynäinen, kukkainen, hieman banaaninen

Rypäle

Viura

Maku

Kuiva, keskihapokas, hedelmäinen, kukkainen.

Väri

Vaalean keltainen

Alkon

makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Azpilicueta-viinitilan perusti espanjalaisherra Félix Aspilicueta 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 nykyisin Riojalle tunnustetun hyvin tyypillisen rypälesekoituksen - Tempranillo, Graciano ja Mazuelo - punaviineistä, jotka kuvastivat hänen luonteenpiirteitään: runsaita ja rikkaita olemukseltaan, vahva persoonallisuus ja siihen sovitettu pirteä hedelmäisyys. Nykyään Aspilicueta -viinit valmistetaan Campo Viejon viinitilalla, joka on yksi Riojan alueen moderneimmista ja palkituimmista viinitiloista.

Azpilicueta Blanco valmistetaan Viura-rypäleestä, joka myös Macabeona ensisijaisesti Cava-tuotannossa tunnetaan. Riojan rypäleviljelmistä ja viinituotannosta vain 10 % on valkoviiniä, joka jo itsessään tekee Riojan valkoviineistä harvinaisuuksia. Viura eli Macabeo sopii hyvin pohjoisten alueiden lajikkeeksi, koska myöhäisen kukkimisen takia se ei ole hallanarka. Lajike tuottaa kiinteissä tertuissa ohutkuorisia rypäleitä. Yksinään sitä käytetään kevyen hapokkasiin ja nuorien, kukkaisen aromin omaavien valkoviinien valmistukseen, josta Aspilicueta Blanco on oiva malliesimerkki.

Azpilicueta Blancoa on kypsytetty noin kolmen kuukauden ajan ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Sen ansiota viini saa ryhtiä ja rakennetta, säilyttäen kuitenkin yhä raikkaan hedelmäisyytensä ja rypäleelle ominaisen aromaattisen kukkaisuuden. Lopputuloksena on tyylikäs, tasapainoisen hapokas ja raikas valkoviini.

Lisätietoja

Maa	Espanja
Alue	D.O. Rioja
Tuottaja	Pernod Ricard Winemakers Spain
Saatavuus	Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	125,00%
Laatuluokitus	D.O. Rioja
EAN	8410302438005
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	2,00g/l
Rypäleosuudet	Viura eli Macabeo 100%