

Siglo

Blanco



El Vino

► **Composición varietal:**

Viura.

► **Elaboración y crianza:**

Este vino nace de una selección de uvas Viura, procedentes de los mejores viñedos de la zona. Después de separar las partes sólidas del mosto, se procede a una fermentación larga y controlada, con un riguroso control de la temperatura entre 15° y 17° C, lo que permite conservar todo su afrutado. Una vez fermentado, se trasiega tres veces para eliminar las lías. Estabilización por frío unos diez días a -5° C.

► **Cata:**

Presenta un color pajizo muy pálido, con reflejos verdosos. Conserva el aroma afrutado característico de la variedad Viura. En el paladar, es seco, con una suave entrada en boca, paso sabroso y fresco, con un final persistente y elegante.

► **Maridaje:**

Mariscos, pescados ahumados, entremeses.

► **Temperatura de servicio:**

Entre 7° y 9° C.

La Bodega



Bodegas AGE
(Rioja)

► La Bodega se encuentra en Fuenmayor.

► **Viñedos**

La superficie total de viñedo (entre propio y vinculado) que posee Bodegas AGE, es de 500 Has. de las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Los vinos de esta bodega, poseen las características tradicionales de los caldos riojanos, cuyo sabor ha triunfado en todo el mundo.

El enólogo



Cruz García, responsable de la vinificación de los vinos desde los inicios de Bodegas AGE, recomienda este vino suave y fácil de beber.

“Vino con boca expresiva, de buen carácter frutal, elegante, equilibrado y muy refrescante”.

Para conocer con más detalle la opinión de nuestro enólogo visite nuestra web: **www.allieddomecqbodegas.com**

Siglo

Siglo

Blanco

D.O. Ca Rioja

► Ubicación:

Enclavada en el Valle del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda.

► Extensión:

57.000 hectáreas.

► Tipo de suelo:

Tierra caliza y arenosa, pobre en materias orgánicas, pedregosa y profunda. Es una tierra ondulada que da una buena ventilación y también un buen drenaje.

► Climatología:

Clima Atlántico en Rioja Alta, Mediterráneo - Continental en Rioja Baja, e influencias atlánticas y mediterráneas en Rioja Alavesa. A medida que el terreno de Rioja desciende de oeste a este, el clima se vuelve cada vez más seco y cálido.

► Variedad de uva:

La variedad Tempranillo supone un 61% de los cultivos de la Denominación, considerándose autóctona de La Rioja. Posee un paladar franco, interesante en vino joven y aterciopelado cuando envejece. Otras variedades características de la D.O. son Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura.



► Calificación de añadas

Año	Calificación	Año	Calificación
1982	Excelente	1993	Buena
1983	Buena	1994	Excelente
1984	Normal	1995	Excelente
1985	Buena	1996	Muy Buena
1986	Buena	1997	Buena
1987	Muy Buena	1998	Muy Buena
1988	Buena	1999	Buena
1999	Buena	2000	Buena
1990	Buena	2001	Excelente
1991	Muy Buena	2002	Buena
1992	Buena		

Bodegas Age

- En 1881, D. Félix Azpilicueta fundó Bodegas Azpilicueta, hoy conocida como Bodegas AGE, en Fuenmayor en el corazón de Rioja Alta.

Más de un siglo después, Bodegas AGE refleja los esfuerzos de varias generaciones que se han dedicado a la crianza y producción de prestigiosos vinos de Rioja.

Los viñedos están compuestos principalmente de las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

165 depósitos están dedicados a la vinificación. La capacidad total de recepción de uvas es de 7.000.000 kg.

De las 30.000 barricas, 70 % proceden de roble americano y 30% de roble francés.

El botellero de la bodega tiene una capacidad de 2.000.000 de botellas.



Datos logísticos

Ref.	Botella	Caja			Pallet			
	Cod. Ean	Cod. Ean	Botellas/caja	Peso (Kg.)	Tamaño	Cajas/Pallet	Peso (Kg.)	Altura
RE605	8410302006051	28410302006055	12 x 75 cl	16	120 x 80	48	793	1.370

Siglo