



Pernod Ricard Bodegas

Open Up Our World of Wines

Fecha de comunicación:

28/11/2018

Fecha de vigencia hasta:

31/12/2018

A la atención de:

ASOCIACION DE LA RUTA DEL VINO

Pernod Ricard Bodegas

Catálogo y tarifas 2018





Bodegas Campo Viejo

Nuestros Clásicos



**Azpilicueta
Blanco, Rosado y Crianza**

Momentos Especiales



**Azpilicueta
Reserva y Origen Crianza**

Colección Privada



**Azpilicueta Colección Privada
Blanco, Rosado y Tinto**

Ediciones Exclusivas



**Félix Azpilicueta
Crianza, Reserva y Gran Reserva**



Azpilicueta Blanco

En Azpilicueta detenemos el tiempo a través de vinos con alma.

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su nariz sorprende por su intensidad de fruta en sazón pareciendo manzana, pera, una pizca de plátano y refrescantes notas cítricas.



Viura



3
meses



pescados blancos
a la plancha
y el marisco



de 08°C
a 10°C

Azpilicueta Rosado

Cuando todo es sutil, suave y perfecto el tiempo parece detenerse..

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

Color rosa palo, pálido, delicado. Nariz intensa, exuberante, desbordante de frutas tropicales como la piña; cítricas como el pomelo o la lima también fruta de hueso fresca, albaricoque, guinda.



Tempranillo
y Viura



sin
barrica



carnes ligeras,
arroz, sushi,
y pastas



de 08°C
a 12°C

Azpilicueta Crianza

En Azpilicueta el tiempo nos contagia con su entusiasmo y ganas de vivir.

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. limpio y brillante. la nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



8
meses



arroses, verduras,
setas, carnes blancas
y rojas



de 15°C
a 16°C



Azpilicueta Reserva

Con Azpilicueta Reserva nos hemos tomado nuestro tiempo, ahora te toca a ti.

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

Presenta un intenso color rojo rubí con reflejos teja.
En nariz posee unos aromas sutiles a vainilla y membrillo.
En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



12
meses



carnes blancas,
carnes rojas, caza,
asados de cordero



de 14°C
a 17°C



Azpilicueta Origen

Fuenmayor es el Origen de la cultura de Azpilicueta. La tierra que elegimos para que el tiempo actura. Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

Color rojo cereza, muy vibrante, muy atractivo. Nos deja expectantes ante lo que vamos a sentir cuando olamos y tengamos el vino en boca. Nariz deliciosamente afrutada. Y es que, es la fruta lo primero que vamos a captar en este vino



Tempranillo



8
meses



arroses, verduras,
setas, carnes blancas
y rojas



de 15°C
a 16°C

Azpilicueta Colección Privada Blanco

Fermentado en Barrica

**Un grato recuerdo de su personalidad.
Azpilicueta, libre de tiempo.**

Cata

De color pajizo, pálido, sugerente. Vino de gran complejidad y elegancia, en el que se funden notas de cítricos con flores y fruta blanca, junto a bollería, tostados y trufa.



Viura



Fermentado
en barrica



frutos secos,
verduras y
pescados en salsa



de 09°C
a 12°C



Azpilicueta Colección Privada Rosado

Fermentado en Barrica

**Un grato recuerdo de su personalidad.
Azpilicueta, libre de tiempo.**

Cata

De color rosa pálido con un sutil reflejo cobrizo.
En nariz se encuentra el aporte elegante de la
madera, integrada entre las abundantes frutas
rojas y los matices florales comedidos.



Tempranillo



Fermentado
en barrica



ensaladas,
verduras, arroces
y pastas



de 09°C
a 12°C



Azpilicueta Colección Privada Tinto

Fermentado en Barrica

**Un grato recuerdo de su personalidad.
Azpilicueta, libre de tiempo.**

Cata

Color rojo picota de magnífica intensidad. Anticipa una nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera y especias.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



12
meses



carne roja a la brasa,
asada, embutidos
y quesos



de 14°C
a 19°C

Félix Azpilicueta Crianza

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

Nos encantará con su color cereza vibrante, bien cubierto, y su dulce aroma de fruta en sazón. Descubriremos en boca la cereza, la ciruela, la mora, envueltas en notas de vainilla y otras especias.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



8
meses



arroz, verduras,
setas y
carnes blancas



de 12°C
a 16°C



Félix Azpilicueta Reserva

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

La palabra que define este vino es equilibrio.

Notamos la fruta madura en justa armonía con las especias cedidas por la madera, después de haber contemplado su color rubí, brillante, profundo.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



12
meses



carnes rojas,
asados,
caza y aves



de 16°C
a 18°C

Félix Azpilicueta Gran Reserva

Azpilicueta, libre de tiempo.

Cata

Su delicado color es la antesala de una nariz compleja, en la que se funden las frutas negras muy maduras, con la pimienta, el clavo la canela.



Tempranillo,
Graciano y Mazuelo



18
meses



carnes rojas, asados,
caza y embutidos



de 15°C
a 16°C

DIVISIÓN VENTA DIRECTA

Fecha de comunicación28 - 11 - 2.018

Fecha de vigencia hasta31 - 12 - 2.018

A la atención de: Asociación de la Ruta del Vino

<u>PRODUCTO</u>	<u>AÑADAS</u>	<u>CAJA-ESTUCHE</u>	<u>PRECIO</u>
<u>D.O.Ca. RIOJA</u>			
Azpilicueta Colección Privada Tinto (Colección Privada de 15.000 botellas)	2016	Standard 6 botellas	94,00
Felix Azpilicueta Colección Privada Blanco (Colección Privada de 10.000 botellas)	2016	Caja madera especial 6 botellas	81,00
Felix Azpilicueta Gran Reserva	2011-12	Standard 6 botellas	87,00
Felix Azpilicueta Reserva	2014	Standard 6 botellas	72,00
Felix Azpilicueta Crianza	2015	Standard 6 botellas	47,00
Azpilicueta Reserva	2013-14	Standard 6 botellas	66,00
Azpilicueta Reserva-Magnum (1,5 litros)	2013-14	Standard 6 botellas	120,00
Azpilicueta Reserva-Magnum (1,5 litros)	2013-14	Caja madera 1 botella	25,50
Azpilicueta Crianza	2015	Standard 6 botellas	40,50
Azpilicueta Crianza-Magnum (1,5 litros)	2015	Standard 6 botellas	78,00
Azpilicueta Crianza-Magnum (1,5 litros)	2015	Caja madera 1 botella	17,00
Azpilicueta Blanco	2017	Standard 6 botellas	38,25
Azpilicueta Rosado	2017	Standard 6 botellas	38,25
Azpilicueta Origen	2015	Standard 6 botellas	56,00

IVA 21% Incluido

Añadas válidas hasta fin de existencias.

Portes Pagados

Pago mediante tarjeta de credito

Para cualquier información Adicional o pedido, contactar con Jaime Basterra en el 619464204 o en jaime.basterra@pernod-ricard.com





Jaime Basterra Cavestany



Jaime.Basterra@pernod-ricard.com



+34 619 464 204



C/Mikeletegi,71 - 2ª planta
20009 San Sebastián



www.clubenvero.com



Pernod Ricard Bodegas
Open Up Our World of Wines