



·POR LOS CIEN·

Vino de Municipio, Elciego, Rioja Alavesa

“Tributo al patrimonio histórico de nuestro viñedo”

Un homenaje a unos viñedos de longevidad excepcional y a una viticultura ancestral. Nuestras cepas centenarias presentan un equilibrio y una concentración que se traducen en la máxima expresión de los terruños más singulares de Rioja Alavesa.

Notas del enólogo, Michel Murua

El propósito de la elaboración de “Por Los Cien” es tratar de trasladar toda la expresión del fruto al vino empleando tanto valor humano como técnico, desde el respeto a unos viñedos que han sobrevivido por tantos años.

El resultado es un vino contundente, equilibrado y complejo.

Cosecha 2018

Abundantes precipitaciones en invierno y primavera que cesaron en el mes de julio, lo que proporcionó un buen equilibrio entre maduración fenólica, acidez y grado alcohólico.

Viñedo y terruño

Viñas con registro vitícola desde 1920 en las fincas de El Roble, La Portalada, Moraleja, Rioseco y Las Lastras de Llecapajares, en los alrededores de Elciego, situadas a una media de 480m de altitud.

Suelos muy pobres de carácter arcilloso-calcáreo, con vetas de piedra arenisca a diferentes profundidades. Buena ventilación y exposición solar por su situación en zonas elevadas.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones, conservados a 5°C durante 12 horas. Selección del grano por lector óptico. Maceración prefermentativa y fermentación en tinas de roble y barricones rotativos de 500 L.

Descube y trasiego a tinas y barricas para su fermentación maloláctica. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés de primera calidad.

Producción

2.800 botellas

Consumo

Recomendamos abrir la botella con al menos 10 minutos de antelación y servir entre 16 y 18°C, en copa bordelesa de fondo balón y boca estrecha.



Bodegas Fos

Término Vialba s/n, Elciego (Álava) · t+34 945 606 681 · fos@bodegasfos.com