



## FICHA TÉCNICA

# FOS BLANCO

**2019**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2019
<b>CRIANZA:</b>	3 meses sobre lías y paso por barrica de roble francés y americano.
<b>VARIETALES:</b>	100% Viura
<b>ALCOHOL:</b>	13,5%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con su arcilloso-calcareos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Vendimia manual en Maceración prefermentativa previa a la fermentación alcohólica. Crianza de 3 meses sobre lías en depósito de acero. Paso por barricas nuevas para envinado de las mismas.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Color pajizo, limpio y brillante Aromas intensos de fruta fresca, con recuerdos cítricos y de manzana verde, mezclados con aromas de hierba recién cortada, balsámicos y mineralidad. En boca es un vino bien constituido, equilibrada acidez, goloso y graso, con un largo y elegante final. La retro nasal nos evoca a fruta fresca y esa mineralidad constante.





<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	Más de 3 años
<b>SERVICIO:</b>	9-11 ° C en copa Burdeos
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl.
<b>ALERGIAS:</b>	No. Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
<b>MARIDAJES:</b>	Q

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín  
Wine Spectator  
Suckling  
Atkins  
Wine&Spirits

**EAN/GTIN 13: 8437008816030**

**EAN/GTIN 14: 28437008816030**

