



FICHA TÉCNICA

FOS MACERACIÓN

2019

ENÓLOGO:	Michel Murua
DENOMINACIÓN ORIGEN:	Rioja (Rioja Alavesa)
AÑADA:	2019
CRIANZA:	
VARIETALES:	100% Tempranillo
ALCOHOL:	14º%
SUELOS:	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con suelos arcilloso-calcareos profundos y pobres.
CLIMA:	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.
ELABORACIÓN:	Selección de viñedos sobre diferentes terroirs en el municipio de Elciego. Viñedos de tempranillo tinto con más de 50 años de edad media de plantación con poda en vaso. Vendimia manual en contenedores. Pre fermentación: 2 días a temperatura controlada de entre 6 y 8 º C. y fermentación de 12 días a temperatura controlada de menos de 25ºC con el fin de mantener intacto el carácter frutal y la frescura.
NOTAS DE CATA:	Color violeta, de capa alta y alto brillo. De gran profundidad, nos recuerda a un zumo de frutos del bosque recién exprimidos, con unos toques florales y rasgos lácticos, que lo hacen más exuberante y profundo. Equilibrado y fresco, sorprende la acidez bien marcada y su complejidad en boca.





POTENCIAL DE GUARDA:	2 años
SERVICIO:	14º C en copa Borgoña
FORMATOS:	75 Cl.
ALERGIAS:	No. Excepto Sulfitos
VEGETARIANOS:	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
MARIDAJES:	Q

RATINGS/PREMIOS:

Guía Peñín
Wine Spectator
Suckling
Atkins
Wine&Spirits

EAN/GTIN 13: 8437008816050

EAN/GTIN 14: 28437008816054

