



El placer de lo inesperado

FINCA ZURIENA

Vino de Elciego, Rioja Alavesa.

Blancas sobre negras. Un vino revelación siempre.

Producción añada

Limitada al viñedo,
máximo 6.000 botellas.

Temperatura de servicio

Abrir la botella 10 minutos antes de disfrutarlo
-idealmente entre 10 y 12 °C-, y contemplar su
variación y evolución aromática en copa.

Notas del enólogo, Michel Murua

Oportunidad de la herencia de aquellas cepas de uva blanca que se plantaron para elaborar los tintos de la comarca hace decenios.

Cosecha 2021

Año de contrastes, debido a las abundantes precipitaciones, lo que requirió de un cuidado especialmente intenso de las viñas, frente a un verano idóneo para la maduración de la uva.

Viñedo y terruño

Recolección del fruto de cepas de variedades blancas, en su mayoría viura, y hasta un 5% de otras uvas -tempranillo blanco, malvasía, garnacha blanca-. Viñedos de las fincas de las que procede nuestro vino "Por Los Cien" y del paraje de la Ermita de San Vicente, en su ladera de exposición sur. Edad estimada de los viñedos entre 60 y 100 años.

Elaboración y crianza

Estabilización térmica de los racimos a 5 °C previa a la selección de grano por lector óptico. Tras la separación, desfogado y fermentación del mosto, es criado sobre sus lías finas durante 5 meses en huevos de hormigón para después permanecer durante 9 meses más de crianza en barricas de roble francés de grano muy fino y tuestes ligero y medio.



Bodegas Fos

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