



• FOS BARANDA •

Vino de Zona, Rioja Alavesa

“Expresión y autenticidad”

Conjuga el equilibrio de la Tempranillo de Rioja Alavesa con la vivacidad de la uva Graciano, la otra gran variedad autóctona de la comarca.

Notas del enólogo, Michel Murua

Con Fos Baranda buscamos distintas parcelas que destacan por su capacidad para alcanzar el equilibrio madurativo ideal.

Cosecha 2019

Las primeras etapas del ciclo vegetativo, invierno y primavera, resultaron idóneas. En cambio, el verano resultó adverso, con lluvias en septiembre, lo que requirió un trabajo de selección más exhaustivo.

Viñedo y terruño

Tempranillo al 90% de viñas con una edad media de 50 años, localizadas en tres laderas de suave pendiente con exposición solar, de suelo arcillo calcáreo y situadas entre Elciego y Laguardia. Graciano de 40 años de edad procedente de la finca Las Llecas, en Elciego.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones, conservados en frío antes de su entrada en depósitos de acero inoxidable y tinas de madera. Tras la fermentación maloláctica, trasiego a barricas de roble francés de 225 y 500 L (80%) y americano (20%), de primer y de segundo año. Crianza de 14 meses. Vino no filtrado, con el objeto de preservar todas sus cualidades.

Producción

14.000 botellas

Recomendaciones

Servir entre 16 y 18 °C en copa bordelesa ancha



Bodegas Fos

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