



•FOS BLANCO•

Vino de Zona, Rioja Alavesa

“Equilibrado y fresco, hace honor a su cuna”

Notas del enólogo, Michel Murua

El propósito de este vino es trasladar el carácter de la Viura como variedad autóctona, llevada a un vino fino y expresivo, muy arraigado a su origen en distintos terruños de la comarca.

Cosecha 2022

A pesar del verano adverso, seco y caluroso, nos acompañaron noches frescas que, sorprendentemente dieron resultados óptimos, con un buen equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico y un excelente perfil aromático.

Viñedo y terruño

Dos altitudes, la primera entre 440 y 500 m en los municipios de Elciego y La Puebla de Labarca; la segunda, entre 500 y 580 m, en los términos de Laguardia y Elvillar. Dos perfiles madurativos diferentes que combinados aportan complejidad, madurez y frescura.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones, conservados a 5 °C durante 12 horas. Selección del grano por lector óptico. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Embotellado tardío, tras 3 meses de reposo sobre sus lías.

Producción

25.000 botellas

Consumo

Entre 8°C y 10°C



Bodegas Fos

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