



·FOS TINTO·

Vino de Zona, Rioja Alavesa

“Artesanía en el vino joven de Rioja Alavesa”

Vino elaborado según el método ancestral de maceración carbónica de la comarca.

Notas del enólogo, Michel Murua

Queremos salvaguardar la identidad del vino joven tradicional de la zona para darle un impulso gastronómico y ponderar la relevancia de su categoría.

Cosecha 2022

A pesar del verano adverso, por 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

Tempranillo 100% de las zonas de los barrancos de Elciego, con contenido de arcilla y aluvión, y de Rehoyos, de suelo arcilloso-calcáreo.

Elaboración

Vendimia manual, paso por cinta de selección y encubado de racimos enteros en depósito abierto. Inicio de la fermentación del mosto liberado por el peso y arranque de la **maceración carbónica** en atmósfera anaeróbica. Separación del vino lágrima y pisado del resto dentro del depósito, para extraer vino corazón, base de este vino, con un rendimiento en torno al medio litro de vino por kilo de uva.

Producción limitada

4.000 botellas

Consumo recomendado

Al gusto, entre 12 y 16°C



Bodegas Fos

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