



FICHA TÉCNICA

FOS BARANDA

2018

ENÓLOGO:	Michel Murua
DENOMINACIÓN ORIGEN:	Rioja (Rioja Alavesa)
AÑADA:	2018
CRIANZA:	14 meses en bodega de roble francés.
VARIETALES:	100% Tempranillo
ALCOHOL:	14,5%
SUELOS:	Fincas situadas a 450 metros con suelos arcilloso calcáreos profundos y pobres.
CLIMA:	Mediterráneo 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:	Elaborado con cepas muy viejas de tempranillo de fincas a una altitud superior a los 450 metros y suelos arcilloso-calcáreos profundos y pobres. Fermentación alcohólica con suaves remontados y control de temperatura, posterior fermentación maloláctica antes de su crianza en bodega de 14 meses en distintas bodegas de roble francés. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos.
NOTAS DE CATA:	A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media-alta. En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en bodega, especiados y balsámicos. En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos 3-4 años. Final largo,





POTENCIAL DE GUARDA:	5-7 años
SERVICIO:	15-16º C en copa Borgoña
FORMATOS:	75 Cl. y 150 Cl. (Magnum)
ALERGIAS:	No Excepto Sulfitos
VEGETARIANOS:	Si. no hay productos de origen animal.
MARIDAJES:	Quesos curados, cordero asado, guisos, carne de caza.

RATINGS/PREMIOS:

Guía Peñín 94
Guía Sevi 95
Atkins 94

EAN/GTIN 13: 843700816142

EAN/GTIN 14: 28437008816047

A

