



El placer de lo inesperado

FOS BLANCO

Vino de zona, Rioja Alavesa.
Equilibrado y fresco, hace honor a su cuna.

Producción añada
35.000 botellas.

Temperatura de servicio
Entre 8 y 10 °C.

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 2024

La vendimia 2024 se presentó como un año singular, marcado por condiciones climáticas excepcionales y una producción más baja que, si bien se vio afectada por factores como las sequías de los últimos años y las heladas primaverales, promete resultados interesantes. Nuestro enólogo espera una cosecha de vinos excepcionales, con una marcada frescura y gran potencial de guarda.

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.



Bodegas Fos

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