



El placer de lo inesperado

LOLA DE FOS 2017

El Gran Reserva más desafiante.

Producción añada 2017

2.312 botellas.

Temperatura de servicio

Entre 16 y 18 °C.

Notas del enólogo, Michel Murua

Color pardo rojizo. Es un Gran Reserva no convencional por su alta acidez, concentración y capa. Es más largo en boca y más expresivo que los Rioja tradicionales. En nariz es uniforme, correspondiendo a un Gran Reserva, mientras que en boca se vuelve joven, innovador, manifestando a la vez notas de cacao y balsámico propias de su larga crianza.

Cosecha 2017

La cosecha 2017 progresó muy bien sobre todo al final de un complicado ciclo vegetativo marcado por la dura helada de abril y la sequía estival, ofreciendo unos resultados muy satisfactorios en calidad con un alto potencial de envejecimiento. Los vinos resultaron muy finos y elegantes con un complejo y marcado carácter Rioja. Fue la cosecha más temprana de la historia de Rioja, escasa pero de excelente calidad.

Viñedo y terruño

Procede de dos parcelas seleccionadas por la equilibrada madurez que alcanzan sus viñedos, de entre 50 y 60 años de edad, en suelos arcilloso-calcáreos muy pobres, que han sido cuidados con gran mimo durante generaciones.

Elaboración y crianza

Vendimia manual y transporte en cajones. Selección óptica de grano. Crianza de 36 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).



Bodegas Fos

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