



El placer de lo inesperado

FOS GRACIANO

Vino de zona, Rioja Alavesa.

"Vino racial por su origen y expresión, con una identidad arrolladora y singular"

Producción añada
1.482 botellas.

Temperatura de servicio
16 °C.

Notas del enólogo, Michel Murua

Buscamos un vino que conserve su identidad desde el viñedo hasta la copa, trabajando con precisión cada etapa del proceso para lograr equilibrio sin perder intensidad. El resultado es un vino con estructura, profundidad y una marcada personalidad.

Cosecha 2021

Año de contrastes, debido a las abundantes precipitaciones, lo que requirió de un cuidado especialmente intenso de las viñas, frente a un verano idóneo para la maduración de la uva.

Viñedo y terruño

Selección de 1 viñedo en el término de Las Yecas sobre suelo de estructura equilibrada, aunque muy pobre en materia orgánica y con una textura arcillo calcárea que otorga a la planta capacidad fisiológica y vegetativa. En un ciclo largo donde la madurez del hollejo es lenta y progresiva, idónea para obtener un fruto de gran potencial destinado a vinos de guarda. Madurez, tensión y frescura en un equilibrio entre alcohol y acidez.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones. Selección de grano anterior a la vinificación. Maceración en frío previa y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable en un delicado proceso de maceración para la extracción suave de los componentes cualitativos de la uva, Fermentación maloláctica controlada en barricas de roble de 500 litros y una crianza posterior de 12 meses en roble francés y americano de una selección de las mejores tonelerías.



Bodegas Fos

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