



El placer de lo inesperado

FOS BARANDA

Vino de zona, Rioja Alavesa.
Expresión y autenticidad.

Producción añada
14.000 botellas.

Temperatura de servicio
Servir entre 16 y 18 °C en copa
bordelesa ancha.

Notas del enólogo, Michel Murua

Con Fos Baranda buscamos distintas parcelas que destacan por su capacidad para alcanzar el equilibrio madurativo ideal. Conjuga el equilibrio del Tempranillo de Rioja Alavesa con la vivacidad de la uva Graciano, la otra gran variedad autóctona de la comarca.

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

Tempranillo al 90% de viñas con una edad media de 50 años, localizadas en tres laderas de suave pendiente con exposición solar, de suelo arcillo calcáreo y situadas entre Elciego y Laguardia. Graciano de 40 años de edad procedente de la finca Las Llecas, en Elciego.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones, conservados en frío antes de su entrada en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera. Tras la fermentación maloláctica, trasiego a barricas de roble francés de 225 y 500 L (80%) y americano (20%), de primer y de segundo año. Crianza de 14 meses. Vino no filtrado, con el objeto de preservar todas sus cualidades.



Bodegas Fos

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