



El placer de lo inesperado

SALTAVIÑAS

Vino de zona, Rioja Alavesa.

Genuino y universal, para disfrutar en todo momento.

Producción añada
80.000 botellas.

Temperatura de servicio
A 16 °C en copa borgoñesa.

Notas del enólogo, Michel Murua

Nacido para ser popular, capaz de satisfacer a los más disfrutones, sean más o menos aficionados al vino. Versátil y con estilo propio.

Cosecha 2022

El ciclo vegetativo de 2022 fue especialmente rápido, marcado por altas temperaturas desde mayo y una escasez de precipitaciones hasta el mes de agosto. Estas condiciones dieron lugar a una vendimia con un estado sanitario extraordinario y una maduración óptima. El resultado son vinos equilibrados, con buena estructura, notable intensidad aromática y un alto potencial de guarda.

Viñedo y terruño

Proveniente de distintas fincas de tempranillo de 35 años de edad media, en suelos de diferentes texturas, de arcillo-calcáreo a arcillo-arenoso, con el objeto de buscar diferentes perfiles aromáticos.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajones, conservados a 5 °C durante 12 horas. Selección del grano por lector óptico. Cada parcela se vinifica por separado a temperatura por debajo de los 25 °C. Tras la maloláctica, crianza en barricas de 225L, 500L y tinas de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses.



Bodegas Fos

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