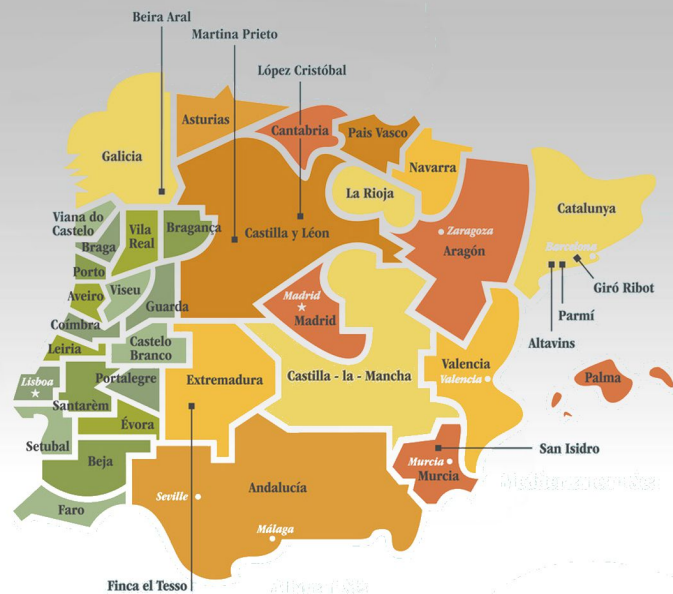


F
FOS
 BODEGAS

RIOJA CRIANZA



CEPAGE

95 % Tempranillo, 5% Graciano ABV

SOL

Argile et calcaire. Sol très pauvre.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.
 Pré-fermentation durant 2 jours. 12 jours
 de fermentation alcoolique contrôlée.
 Macération durant 10 jours après
 fermentation. Elevage 12 mois en
 barrique et 12 mois en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue grenat avec des reflets brillants
- Nez : Vin au bouquet intense et profond, arômes de fruits rouges et noirs. Fin de bouche minérale et balsamique avec des notes de vanille et de noix de coco.
- Bouche : En bouche, l'attaque est équilibrée et fraîche. Fin et puissant il présente un final large et élégant avec des arômes de fruits rouges mûrs. Compagnon idéal de vos viandes rouges saignantes.

GRAPE VARIETY

95 % Tempranillo, 5% Graciano ABV

SOIL

Clay and limestone. Very poor soil.

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming.
 Pre-fermentation for 2 days. 12 days of
 controlled alcoholic fermentation.
 Maceration for 10 days after fermentation.
 Ageing 12 months in barrel and 12 months
 in bottle.

TASTING

- Colour : Deep garnet colour with shiny highlights
- Nose : Wine with an intense and deep bouquet, aromas of red berries and black. At the end, mineral and balsamic mouth with notes of vanilla and coconut.
- Mouth : In mouth, the attack is balanced and fresh. Fine and powerful, it presents a wide and elegant final with aromas of ripe red berries. Perfect with your bloody red meats.