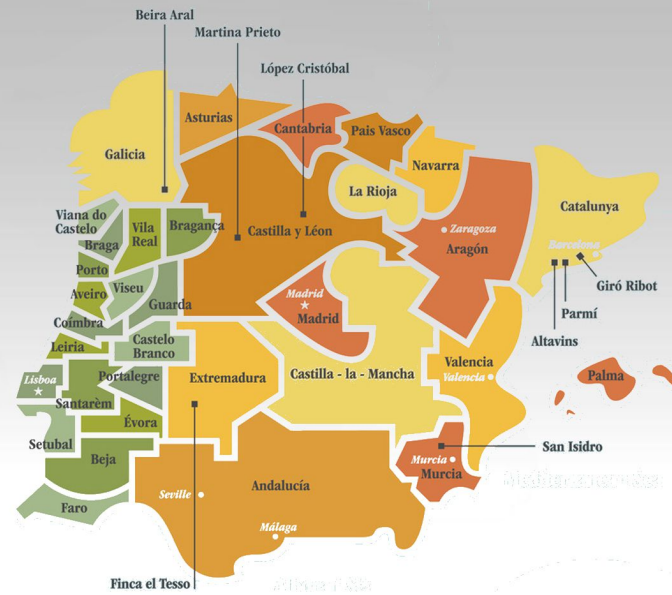


FF FOS BODEGAS

RIOJA RESERVA



CEPAGE

85 % Tempranillo, 15% Graciano

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 intense grenat
 - Nez : Vin au bouquet intense d'arômes de fruits rouges. Fin de bouche minérale et balsamique avec des notes de vanille et de noix de coco.
 - Bouche : En bouche, à la fois complexe, élégant, crémeux et velouté. Ce vin possède des notes puissantes de fruits rouges sucrés.
- Compagnon idéal de vos viandes rouges saignantes.

GRAPE VARIETY

85 % Tempranillo, 15% Graciano

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
 - Nose : Wine with an intense bouquet of red berries. At the end, mineral and balsamic mouth with notes of vanilla and coconut.
 - Mouth : In mouth, complex, elegant, creamy and softened at the same time. This wine has powerful notes of sweet red berries.
- Perfect with your bloody red meats.