



**2022**

## FICHA TÉCNICA

# FOS PICUAL

## OLIVA VIRGEN EXTRA

**VARIETADES:** Serrana de Espadán

**DENOMINACIÓN ORIGEN:** Próximamente DOP Aceite de la Comunitat Valenciana. Sierras de Espadán y Calderona”

**AÑADA:** 2019

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Castellón, Comarca del Alto Palancia

**ALTURA SNM:** 350 m

**CLIMA:** El Alto Palancia tiene un clima típicamente mediterráneo, con temperaturas suaves estabilizadas por la proximidad al mar, lluvias otoñales y primaverales y veranos e inviernos secos. La mayor parte del Alto Palancia se encuentra en la franja de transición, con características intermedias entre el clima de la llanura litoral septentrional y los climas del interior desde el punto de vista pluviométrico (550 mm año) y térmico (13°C de media).

**SISTEMA DE RECOLECCIÓN:** Recogida manual en verde y con vibrador manual

**ELABORACIÓN:** Sistema continuo de dos fases con extracción en frío a 20º C. El sistema es de centrifugación o continuo, la pasta batida se centrifuga en un "decanter de dos fases, para obtener el aceite, alpechín y orujo).

**NOTAS DE CATA:** Color verde intenso limpio y brillante. Frutado intenso. La nariz es compleja, con aromas a aceitunas verdes, manzana verde, almendras y hoja de higuera. En boca tiene muy buena entrada, Equilibrado amargo y picante medios. retronasal de hierba recién cortada , almendrucos, manzana, higuera. Acidez muy equilibrada.





**FORMATOS:** 50 Cl

**ALERGIAS:** No. Excepto Sulfitos

**VEGETARIANOS:** Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración

**MARIDAJES:** Ensaladas , verduras frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes blancas.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Valor energético 3700KJ-900 Kcal/100g

	Por 100 g	Porción 14 g**
Grasas de las cuales:	100 g.	14 g.
Saturadas	14 g.	2 g.
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g.	0 g.
Azúcares	0 g.	0 g.
Proteínas	0 g.	0 g.
Sal	0 g.	0 g.

\*\* Una porción equivale a una cucharada sopera.

\*Valor de referencia de nutrientes

**INFORMACION ANALÍTICA**

Acidez	0,2º
Peróxidos	5,3
K270	0,7
K232	1,6
AK	0,01
Ésteres etílicos	<10
Mediana de Frutado	5,7
Mediana de Amargo	<1
Mediana de Picante	<1
Clasificación	Frutado medio complejo





# FICHA TÉCNICA

## ACEITE FOS

### OLIVA VIRGEN EXTRA AOVE

**2019**

**VARIETADES:** Serrana de Espadán

**DENOMINACIÓN ORIGEN:** Próximamente DOP Aceite de la Comunitat Valenciana. Sierras de Espadán y Calderona”

**AÑADA:** 2019

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Castellón, Comarca del Alto Palancia

**ALTURA SNM:** 350 m

**CLIMA:** El Alto Palancia tiene un clima típicamente mediterráneo, con temperaturas suaves estabilizadas por la proximidad al mar, lluvias otoñales y primaverales y veranos e inviernos secos. La mayor parte del Alto Palancia se encuentra en la franja de transición, con características intermedias entre el clima de la llanura litoral septentrional y los climas del interior desde el punto de vista pluviométrico (550 mm año) y térmico (13°C de media).

**SISTEMA DE RECOLECCIÓN:** Recogida manual en verde y con vibrador manual

**ELABORACIÓN:** Sistema continuo de dos fases con extracción en frío a 20º C. El sistema es de centrifugación o continuo, la pasta batida se centrifuga en un "decanter de dos fases, para obtener el aceite, alpechín y orujo).

**NOTAS DE CATA:** Color verde intenso limpio y brillante. La nariz es compleja, con aromas a aceitunas verdes, manzana verde, almendras y tomate maduro.. En boca tiene buena entrada, Equilibrado fluido dulce, ligeramente amargo y picante. retronasal de hierba recién cortada , almendras dulces, tomate y plátano verde. Acidez muy equilibrada.





**FORMATOS:** 25 Cl. y 50 Cl

**ALERGIAS:** No. Excepto Sulfitos

**VEGETARIANOS:** Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración

**MARIDAJES:** Ensaladas , verduras frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes blancas.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Valor energético 3700KJ-900 Kcal/100g

	Por 100 g	Porción 14 g**
Grasas de las cuales:	100 g.	14 g.
Saturadas	14 g.	2 g.
Hidratos de Carbono de los cuales	0 g.	0 g.
Azúcares	0 g.	0 g.
Proteínas	0 g.	0 g.
Sal	0 g.	0 g.

\*\* Una porción equivale a una cucharada sopera.  
\*Valor de referencia de nutrientes

**INFORMACION ANALÍTICA**

Acidez	0,2º
Peróxidos	5,3
K270	0,7
K232	1,6
AK	0,01
Ésteres etílicos	<10
Mediana de Frutado	5,7
Mediana de Amargo	<1
Mediana de Picante	<1
Clasificación	Frutado medio complejo





## FICHA TÉCNICA

# FOS BARANDA

**2018**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2018
<b>CRIANZA:</b>	14 meses en barrica de roble francés.
<b>VARIETALES:</b>	100% Tempranillo
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros con suelos arcilloso calcáreos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Elaborado con cepas muy viejas de tempranillo de fincas a una altitud superior a los 450 metros y suelos arcilloso-calcáreos profundos y pobres. Fermentación alcohólica con suaves remontados y control de temperatura, posterior fermentación maloláctica antes de su crianza en barrica de 14 meses en distintas barricas de roble francés. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media-alta. En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en barrica, especiados y balsámicos. En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos 3-4 años. Final largo,





<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	5-7 años
<b>SERVICIO:</b>	15-16º C en copa Borgoña
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl. y 150 Cl. (Magnum)
<b>ALERGIAS:</b>	No Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Si. no hay productos de origen animal.
<b>MARIDAJES:</b>	Quesos curados, cordero asado, guisos, carne de caza.

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín 94  
Guía Sevi 95  
Atkins 94

**EAN/GTIN 13: 843700816142**

**EAN/GTIN 14: 28437008816047**

**A**





## FICHA TÉCNICA

# FOS BLANCO

**2021**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2021
<b>CRIANZA:</b>	3 meses sobre lías y paso por barrica de roble francés y americano.
<b>VARIETALES:</b>	100% Viura
<b>ALCOHOL:</b>	13,5%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con su arcilloso-calcareos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Vendimia manual en Maceración prefermentativa previa a la fermentación alcohólica. Crianza de 3 meses sobre lías en depósito de acero. Paso por barricas nuevas para envinado de las mismas.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Color pajizo, limpio y brillante Aromas intensos de fruta fresca, con recuerdos cítricos y de manzana verde, mezclados con aromas de hierba recién cortada, balsámicos y mineralidad. En boca es un vino bien constituido, equilibrada acidez, goloso y graso, con un largo y elegante final. La retro nasal nos evoca a fruta fresca y esa mineralidad constante.





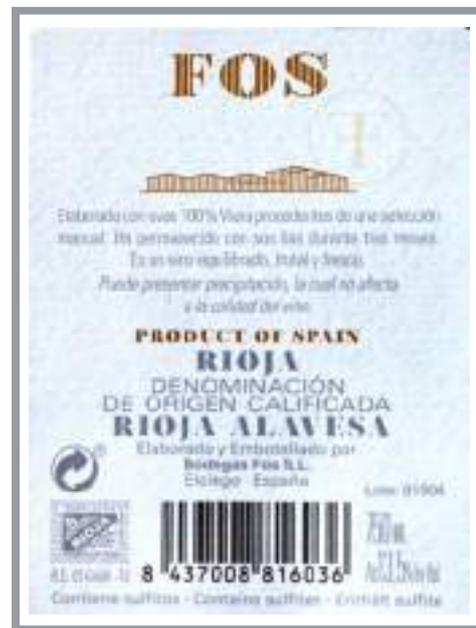
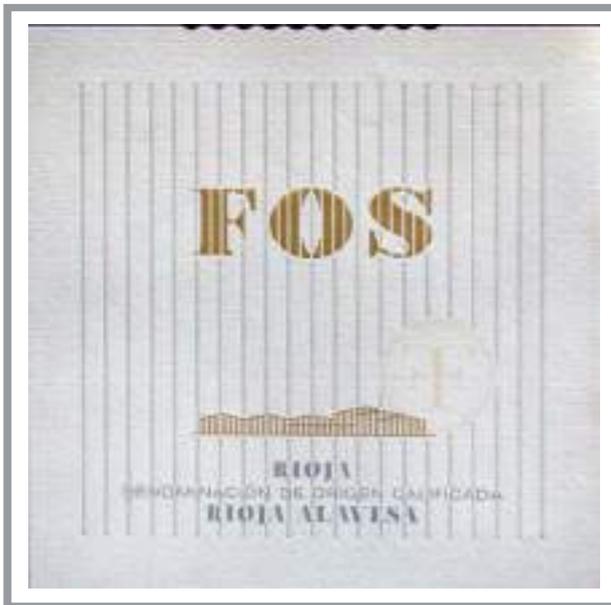
<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	Más de 3 años
<b>SERVICIO:</b>	9-11 ° C en copa Burdeos
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl.
<b>ALERGIAS:</b>	No. Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
<b>MARIDAJES:</b>	Q

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín  
Wine Spectator  
Suckling  
Atkins  
Wine&Spirits

**EAN/GTIN 13: 8437008816030**

**EAN/GTIN 14: 28437008816030**





## FICHA TÉCNICA

# FINCA ZURIENA

**2019**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2019
<b>CRIANZA:</b>	5 meses en hormigón y 9 en barrica de roble francés.
<b>VARIETALES:</b>	95% Viura
<b>ALCOHOL:</b>	13,5%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con suelo arcilloso-calcáreos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterráneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Selección de viñedos viejos en el municipio de Elciego. Las cepas de viura son plantadas entre las cepas tintas (especialmente en los cabeceros) Este método tradicional de viticultura es denominado corrillos. En el pasado se vinificaba conjuntamente con las variedades tintas para ayudar a mejorar la acidez y el color de los vinos tintos. Elaborado con Viura de más de 60 años de antigüedad. Vendimia manual. Crianza de 5 meses sobre sus lías en huevo de hormigón y posteriormente crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 225 l.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Color amarillo con incrustaciones doradas. Limpio y brillante. La nariz es compleja, pasando primero por balsámicos de la barrica así como matices de pastelería con un poco de aireación aparecen los matices de la variedad así como matices minerales de caliza. Un vino que no para de cambiar tras unos minutos. En boca tiene buena entrada, estructurado, con buena acidez, paso de buen peso con la crianza especiada, untuoso, glicérico y muy largo gracias a una acidez muy equilibrada.





<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	Más de 8 años
<b>SERVICIO:</b>	7-8 º C en copa Borgoña
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl.
<b>ALERGIAS:</b>	No. Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
<b>MARIDAJES:</b>	Q

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín  
Wine Spectator  
Suckling  
Atkins  
Wine&Spirits

EAN/GTIN 13: 8437008816074

EAN/GTIN 14: 28437008816078





# FICHA TÉCNICA

# FOS MACERACIÓN

**2021**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2021
<b>CRIANZA:</b>	
<b>VARIETALES:</b>	100% Tempranillo
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con suelos arcilloso-calcareos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Selección de viñedos sobre diferentes terroirs en el municipio de Elciego. Viñedos de tempranillo tinto con más de 50 años de edad media de plantación con poda en vaso. Vendimia manual en contenedores. Pre fermentación: 2 días a temperatura controlada de entre 6 y 8 ° C. y fermentación de 12 días a temperatura controlada de menos de 25°C con el fin de mantener intacto el carácter frutal y la frescura.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Color violeta, de capa alta y alto brillo. De gran profundidad, nos recuerda a un zumo de frutos del bosque recién exprimidos, con unos toques florales y rasgos lácticos, que lo hacen más exuberante y profundo. Equilibrado y fresco, sorprende la acidez bien marcada y su complejidad en boca.





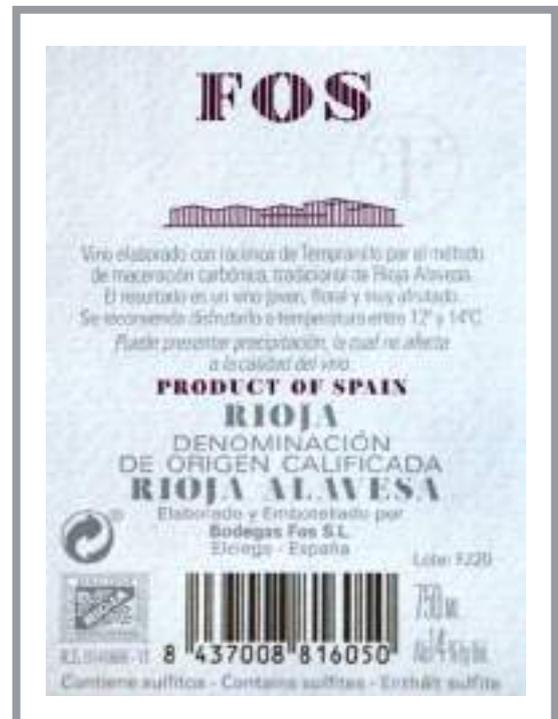
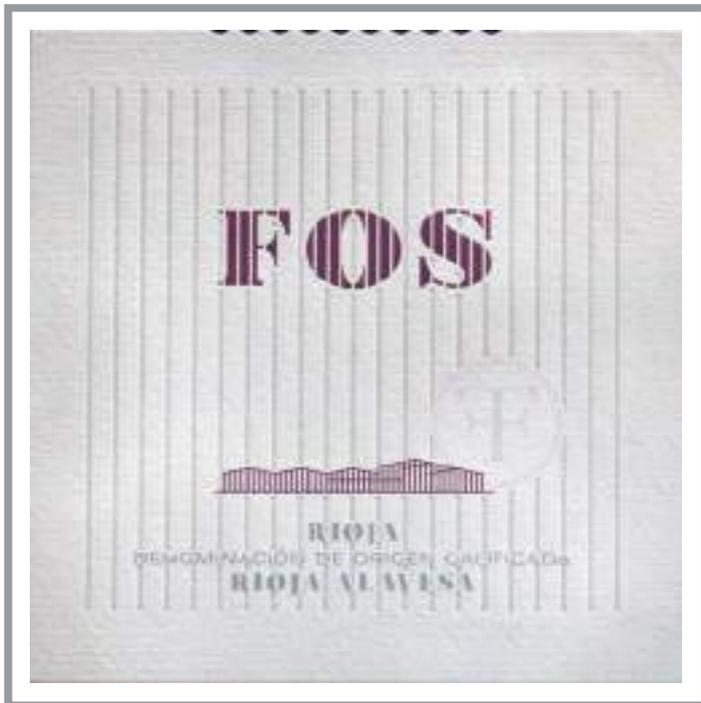
<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	2 años
<b>SERVICIO:</b>	14º C en copa Borgoña
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl.
<b>ALERGIAS:</b>	No. Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
<b>MARIDAJES:</b>	Q

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín  
Wine Spectator  
Suckling  
Atkins  
Wine&Spirits

**EAN/GTIN 13:** 8437008816050

**EAN/GTIN 14:** 28437008816054





## FICHA TÉCNICA

# FOS SALTAVIÑAS

**2019**

<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa)
<b>AÑADA:</b>	2019
<b>CRIANZA:</b>	12 meses en bodega de roble francés y americano.
<b>VARIETALES:</b>	100% Tempranillo
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros sobre el nivel del mar con suelos arcilloso-calcáreos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterráneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Selección de viñedos sobre diferentes terroirs en el municipio de Elciego. Viñedos de tempranillo tinto con más de 50 años de edad media de plantación con poda en vaso. Vendimia manual en contenedores. Elaboración separada viñedo a viñedo con el fin de obtener lo mejor de cada finca. Maceración en frío prefermentativa. Fermentación alcohólica a baja temperatura (menos de 25°C) con el fin de mantener intacto el carácter frutal y la frescura. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de 225 l.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Color granate, de capa media y alto brillo. De gran profundidad. Muestra toques de fruta roja y negra, recuerdos minerales y balsámicos equilibrados con notas de vainilla y de coco procedentes de su paso por barricas de roble. Equilibrado y fresco. Fino y potente, presenta un final largo y elegante postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y especiado.





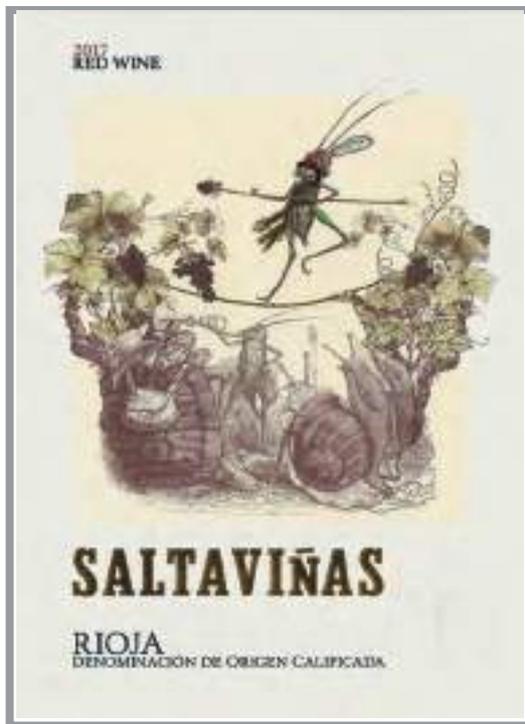
<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	7 años
<b>SERVICIO:</b>	16º C en copa Borgoña
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl. y 150 Cl. (Magnum)
<b>ALERGIAS:</b>	No. Excepto Sulfitos
<b>VEGETARIANOS:</b>	Apto. No usamos derivados animales durante la elaboración
<b>MARIDAJES:</b>	Q

**RATINGS/PREMIOS:**

Guía Peñín  
Wine Spectator  
Suckling  
Atkins  
Wine&Spirits

**EAN/GTIN 13:** 8437008816081

**EAN/GTIN 14:** 28437008816085





# FICHA TÉCNICA POR LOS CIEN

**2018**

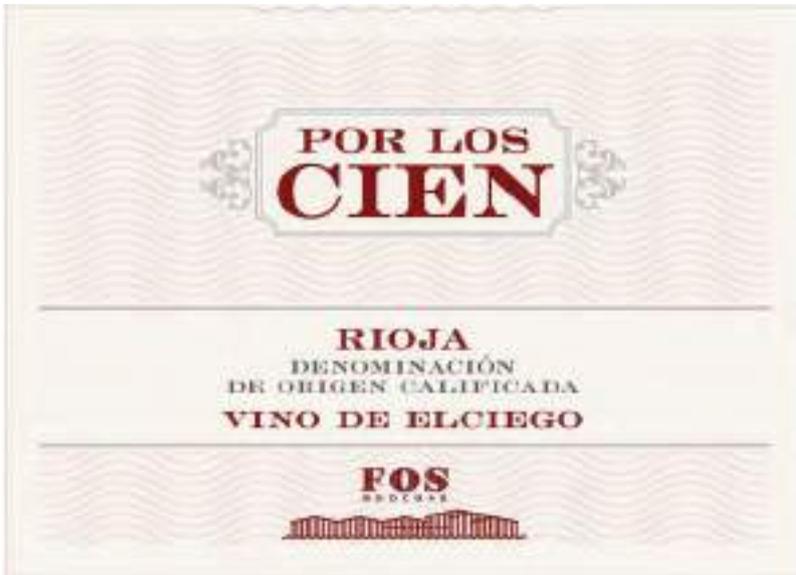
<b>ENÓLOGO:</b>	Michel Murua.
<b>DENOMINACIÓN ORIGEN:</b>	Rioja (Rioja Alavesa).
<b>CLASIFICACIÓN:</b>	Vino de municipio (Vino de Elciego).
<b>AÑADA:</b>	2018
<b>CRianza:</b>	18 meses en bodega de roble francés.
<b>VARIETALES:</b>	100% Tempranillo.
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%
<b>SUELOS:</b>	Fincas situadas a 450 metros con suelos arcilloso calcáreos profundos y pobres.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con influencia continental. Pluviometría media-baja (400 mm-600mm como promedio de lluvia al año) .Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones.
<b>VIÑEDOS:</b>	Viñedos muy viejos sobre suelos muy pobre Esta antigüedad de las cepas y su situación permite mantener la tensión y la frescura de los vinos, conservando la acidez natural y obteniendo vinos con una gran capacidad de guarda. El resultado es la máxima expresión del terroir y con un excelente equilibrio entre factores como la mineralidad, frutalidad y la acidez. Viñas genuinas y singulares con mas de 100 años de vida (El Roble, Portalada, Rioseco, Moraleja) ubicadas en el corazón de la Rioja Alavesa dentro del municipio de Elciego.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Vendimia manual en cajones, enfriados y conservados a 5°C durante 12 horas. Selección de grano anterior a la vinificación. Maceración previa y fermentación alcohólica en tinas y barricas de 500 litros con una crianza posterior de 16-18 meses en roble francés de las mejores tonele-rías.





**NOTAS DE CATA:** Concentración, carácter, potencia y elegancia. Un batallón de sensaciones táctiles y aromáticas. Mora, ciruelas, violeta, especiados entre el cedro y pimienta negra. Balsámicos como el regaliz negro. Boca directa y profunda, plenitud de equilibrio y expresión de fruta viva. Todo ello estructurado con tanino noble. Maduro, firme y con una interminable longitud.

<b>POTENCIAL DE GUARDA:</b>	15 años.
<b>SERVICIO:</b>	15-16º C en copa Borgoña.
<b>FORMATOS:</b>	75 Cl.
<b>RATINGS/PREMIOS:</b>	_____
<b>ALERGIAS:</b>	No excepto sulfitos.
<b>VEGETARIANOS:</b>	Si. No hay productos de origen animal.
<b>MARIDAJES:</b>	15-16º C en copa Borgoña.



 Término de Vialba, s/n, 01340 Eliciego (Álava)

 +34 941 44 72 07

 +34 941 44 72 07

Caja de 1 botella EAN/GTIN 13: 8437008816098

Estuche 3 botellas EAN/GTIN 14: 38437008816099



## FICHA TÉCNICA

# VINAGRE FOS

## RESERVA

**2019**

**VARIETADES:** Palomino Fino

**DENOMINACIÓN ORIGEN:** DOP Vinagre de Jerez

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Jerez de la Frontera

**ELABORACIÓN:** Se elabora mediante el sistema de SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la solera reserva, un 50% de los mismos son soleras primeras de envejecimiento, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera fundacional, y el resto constituye la solera de envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

**NOTAS DE CATA:** Vista: Presenta tonalidades caobas con bordes anaranjados, gran brillo y limpidez.  
Nariz: Destaca su gran complejidad basada en los ésteres producidos durante los años de envejecimiento y los compuestos aromáticos extraídos de la madera de roble americano, dando como resultado un conjunto exuberante y muy bien equilibrado. Con notas de crianza a vainilla y a frutos secos.  
Boca: Muy estructurado, de gran intensidad, con un retrogusto muy agradable donde la acidez se armoniza con notas balsámicas.





**FORMATOS:** 25 Cl.

**ALERGIAS:** No. Excepto Sulfitos y trazas de albúmina de huevo.

**VEGETARIANOS:** No Apto. Usamos derivados animales durante la elaboración

Parámetro y unidad	Valor	Tolerancia*	Método de análisis
pH	2,82	<3,0	Medida directa en pHmetro
Acidez total en ácido acético (g/L)	80	±1,6	MAPA O. 31/01/77 Apdo. 2
Alcohol residual (%)	1,3	< 3,00	PNTe/Jerez/beb 0162
Extracto seco (g/L)	23,9	> 9,1	MAPA O. 31/01/77 Apdo. 1
Cenizas (g/L)	3,55	2-7	MAPA O. 31/01/77 Apdo. 7
Metanol (mg/L)	31,3	< 250	CG-FID
Sulfatos (g/L)	0,8	< 3,50	Método Oficial MAPA
Cloruros (g/L)	0,1	< 1,0	Método Oficial MAPA
Mercurio (p.p.m.)	No se detecta	< 0,05	Absorción atómica
Arsénico (p.p.m.)	0,002	< 0,500	Absorción atómica
Plomo (p.p.m.)	0,088	< 0,500	Absorción atómica

Microorganismo	Unidad	Valor de referencia	Valor max. o min.*	Método de referencia
Bacterias aerobias mesófilas	ufc/100 mL	0	<10	Cultivo en placa sobre medio de Wallerstein 32°C 72 horas
Levaduras y Mohos	ufc/100 mL	0	<10	Cultivo en placa sobre medio de Wallerstein 32°C 72 horas

<b>DATOS NUTRICIONALES</b>	
Dosis Tbsp (15 ml)	
Cantidad por dosis	
Calorías	4
Grasas tot.	0 g.
Sodio	0 mg.
Total Carb.	0 mg
Proteína	0 g.



VJX19ESP

[www.bodegasfos.com](http://www.bodegasfos.com)

facebook.com/bodegasfos

twitter.com/bodegasfos

instagram.com/bodegasfos

pinterest.com/bodegasfos

vimeo.com/bodegasfos

fos@bodegasfos.com

<https://www.youtube.com/channel/UCQwUSctXeXW1LPlsmRYbMTg>

[www.bodegasfos.com](http://www.bodegasfos.com)