



OSOTI BLANCO BARRICA

Descripción:

Vino joven Blanco Ecológico cosecha. D.O.C.Rioja

Elaborado con uvas seleccionadas de tempranillo blanco procedentes de cultivo Ecológico.

Grado Alcohólico 12.50%

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado de elaboración ecológica tanto en producción como en elaboración.

A la vista:

Vino de color amarillo dorado.

Aspecto limpio, brillante y cristalino. Buena lagrima glicérica.

En nariz:

Aroma fragante, muy agradable. Nariz de intensidad aromática media. Predominio de notas florales(flores blancas) y fruta madura, tanto fruta blanca: membrillo, pera de san juan, etc...como frutas tropicales: maracuyá, piña, etc... Todo sobre un fondo de ahumados y miel. Destacando por su complejo aroma, sutil y delicado, en el que está totalmente acompasado el toque de la madera con la fruta.

En boca:

Muy agradable. Entrada en boca dulce, envolvente, amplia, con toques golosos y tostados. La fruta aparece comedida, justa. Es suave y con una acidez equilibrada y sedosa. Retrogusto ahumado agradable y fino.

Vino blanco con cuerpo, redondo y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

Maridaje:

Muestra gran aptitud para acompañar diferentes platos. Es un perfecto acompañante de quesos jóvenes y semicurados, aceitunas, tapas de ahumados, carpaccios, ensaladas frescas, setas y sopas frías. Especialmente indicado con pescado, arroces y mariscos en general. Es una adecuada elección para las alcachofas y los espárragos.

Al tratarse de un vino blanco con cuerpo puede acompañar a carnes.

“También sólo o con buena compañía”.