



OSOTI BLANCO

Descripción:

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

Elaborado con uvas seleccionadas 100% Tempranillo Blanco.

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 pálido con irisaciones verdosas de juventud.

Aspecto limpio, brillante y cristalino. Muestra burbujas de carbónico en la superficie del vino procedentes de la fermentación. Buena lagrima glicérica.

En nariz:

Aroma fresco y fragante, muy agradable. Nariz de intensidad aromática media. Predominio de notas florales (flores blancas) y frutales, tanto fruta blanca: membrillo, pera de san juan, etc...como frutas tropicales: maracuyá, piña, etc... Destacando por su complejo aroma, sutil y delicado.

En boca:

Muy agradable. Entrada en boca dulce, envolvente, amplia, con toques golosos. La fruta aparece comedida, justa. Es suave y con una acidez equilibrada y juventud. Post-gusto agradable y fino.

Vino joven 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”.